ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	27	10	2023	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	4:00 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6552-2023** Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario : 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

Fecha Inicio Operación: 9/05/2023 Fecha Final Operación: 8/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: MARIA PAULA ROJAS

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: DIANA TURBAY Dirección: KR 1 48 Q 30 SUR

Tel: 6014457527 Cel 3136846967 Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 304

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 282 Total Asistencia del Día: 280 Total Histórico de Asistencia: 37054

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [ ] NC [x] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [x] NC [ ] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [x] NC [ ] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [x] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [x] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Huevos	4,71	4,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de feijoa	21,4	22
	Leche	66,8	67
Postre	Banano	15,2	15,7
	Queso	5,4	6

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	X / /	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	X / /
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	X / /	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	/ X /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	X / /

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Carne			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Leche			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Queso			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Yogurt			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Helado			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Crema de leche			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Huevos			Makro	24/01/2023		9/11/2022		EXX 450
Atún			Makro	24/01/2023		9/11/2022		EXX 450
Pulpas			Hortypulpas	17/02/2023		1/04/2023		GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	X / /	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	X / /
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	X / /	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	X / /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [ ] NC [X] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización:22/09/2023 (personal)-23/09/2023 (Participantes)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ELSY VASQUEZ	19/01/2023
2	LEONOR RODRÍGUEZ	17/04/2023
3	ERIKA CASTELLANOS	10/10/2022
4	ANDRES JESÚS COPETE	13/04/2023
5	LUIS DANIEL FUENTES GARCIA	17/04/2023
6	VIRGINIA CASTAÑEDA	25/01/2023
7	MARIA PAULA ROJAS MENDEZ	18/09/2023
8	JENNYFER DAYAN RAMOS SILVA	17/04/2023
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 10-20-22/09/2023-18/10/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 9/09/2023-19/10/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 17/10/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ELSY VASQUEZ	19/09/2023 -
2	LEONOR RODRÍGUEZ	10/05/2023 - 09/09/2023
3	ERIKA CASTELLANOS	10/05/2023 - 09/09/2023
4	ANDRES JESÚS COPETE	09/09/2023 - 09/09/2023
5	LUIS DANIEL FUENTES GARCIA	17/10/2023
6	VIRGINIA CASTAÑEDA	09/05/2023 - 09/09/2023
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [x] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5% **Fecha:** **Día:** 20 **Mes:** 6 **Año:** 2023 **Nº Acta:** AS02E745106 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [ ] NC [X] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Último control: 10/04/2023 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 9 Mes 9 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Grupo CIMA **Cocepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	86,0	78,9
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	75,0	80,0
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	83,0	80,0
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ACELGA	84,0	76,3
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	75,0	70,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	5,6	3,6
Postre	BANANO PICADO CON QUESO	4,8	4,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 21 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 24 Mes 10 Año 2023 **Nutricionista** Día 23 Mes 6 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 15/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] Se realizo toma de talla y esos a 2 participantes nuevos el 18 y 21 de octubre

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** **Fecha Socialización:**	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha de Aprobación:** Día 14 Mes 7 Año 2023 **Actividad IEC:** La importancia del consumo de proteinas **Actividad Física:** Rumba **Fecha Actividad:** 21/10/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 24/10/2023 Fecha Reporte Cualitativo: ----------	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: Pagó 18/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	75	75	
1:00 p. m.	149	166	
2:00 p. m.	214	230	
3:00 p. m.	262	271	
3:30 p. m.	280	280	
Total	----------	----------	

No se presento intercambio

Se realizo toma de talla y peso a 2 participantes nuevos este mes de octubre

La localidad realizo la jornada de diagnostico nutricional, sin embargo la nutricionista y responsable del servicio no asistieron

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna.

María Paula Rojas

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que el dia 24 de octubre se realizaron dos intercambio (bebida y postre) y estos no estan autorizados por la nutricionista local	Proxima viista
O	21	Se evidencia que solo se le realizo capacitacion en estandarizacion al manipulador nuevo, el resto no cuenta con esta y debe ser mensualmente	Proxima viista
O	26	Se evidencia una lamina del techo (cieloraso) que no esta puesta por lo tanto se observa un hueco en este	Proxima viista
O	36	Se evidencia formatos del plan de saneamiento desactulizados 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes y 068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas	Proxima viista
O	46	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de 9 a 13 años en la proteina, tuberculo establecido en el anexo técnico.	Proxima viista
O	53	Profesional de Nutrición y Dietética no asistio a la JORNADA de presentación del ESTADO NUTRICIONAL la cual fue programada para el 25 de octubre	Proxima viista

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
R	49	5/07/2023	27/10/2023:Se evidenciá que el comedor garantiza las temperaturas de seguridad de todas las preparaciones	X		Cerrado		
P	8	22/08/2023	27/10/2023:Se evidencia bolsas de carnes con rótulo del proveedor.	X		Cerrado		
P	9	22/08/2023	27/10/2023:En visita de seguimiento se evidencia que se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo se recibe carnes con rótulo . y el formato de entrada y salida actualizado sin embargo el formato de temperaturas se encuentra desactualizado		X	Abierto		
P	15	22/08/2023	27/10/2023:El formato de entradas y salidas de alimentos se encuentra actualizado, sin embargo el formato de temperatura de encuentra desactulizado		X	Abierto		
O	63	5/09/2023	27/10/2023: No se implementan las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados que generaron planes de mejora V9,15		X	Abierto		
O	20	3/10/2023	27/10/2023:En visita de supervisión se evidencia que se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo de alimentos.	X		Cerrado		
O	50	3/10/2023	27/10/2023:Se evidencia que la responsable del servicio cuenta con la sensibilización en vigilancia nutricional 24/10/2023	X		Cerrado		
O	52	3/10/2023	27/10/2023:Se evidencia que el comedor cuenta con pesa patrón de 3 kg y al poner esta pesa en la bascula digital la detecta	X		Cerrado		
O	2	3/10/2023	27/10/2023:Se evidencia que no se adiciono leche congelada al sorbete	X		Cerrado		
O	16	3/10/2023	27/10/2023:Se evidencia que la muestra del menu 20 la bebida no esta bien rotulada solo dice "sorbete"		X	Abierto		
O	33	3/10/2023	27/10/2023:Se evidencia algunos utensilios de aseo color verde sobre el piso, ademas colgados juntos lo de color rojo, negro y verde		x	Abierto		
O	39	3/10/2023	27/10/2023:Se evidencia licuadora industrial tiene cuchilla en buen estado	x		Cerrado		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	43	3/10/2023	27/10/2023:Se evidencia que los postres se sirvieron al momento del servido y se garantiza la temperatuta de seguridad del aderezo queso	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
María Paula Rojas Méndez.	Reyla Ortiz Lugo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
María Paula Rojas M.	Reyla
Firma	Firma
1080.936.440.	1050956611
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable.	Apoyo
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS		
DIRECCIÓN:	KR 1 48 Q 30 SUR	TELÉFONO:	6014457527
OPERADOR	FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO	FECHA: (dd/dm/aaaa)	3/10/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	32	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	62	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	179

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	210	PESO MUESTREADO	208	210	214	207	208																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	100	102	99	99																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	101	PESO MUESTREADO	102	103	106	111	109																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	102	105	110	108																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	46	PESO MUESTREADO	59	56	69	72	73																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	128	122	150	157	159																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	70	PESO MUESTREADO	56	59	69	72	73																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	80	84	99	103	104																	
					CALIFICACION	1	1	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	52	PESO MUESTREADO	50	43	38	54	54																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	83	73	104	104																	
					CALIFICACION	3	1	1	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	280	PESO MUESTREADO	280	310	290	300	300																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	111	104	107	107																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO PICADO CON QUESO	70	PESO MUESTREADO	74	79	73	68	66																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	113	104	97	94																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	

OBSERVACIONES: MENÚ:23, SEMANA:4

FIRMA PROFESIONAL: Reyla Ortiz Lugo

NOMBRES Y APELLIDOS: Reyla Ortiz Lugo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria Paula Rojas M.

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Paula Rojas M.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**KR 1 48 Q 30 SUR**	**TELÉFONO:**	**6014457527**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**3/10/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO PICADO CON QUESO	BANANO PICADO CON QUESO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: **MENÚ:23 , SEMANA:4**

FIRMA PROFESIONAL: Nayla Ortiz Lug

NOMBRES Y APELLIDOS: Nayla Ortiz Lug

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria Paula Rojas M.

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Paula Rojas M.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	27	**MES**	10	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**6552-2023**

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 26	**No de Variable: 33**
Se evidencia una lamina del techo (cieloraso) que no esta puesta por lo tanto se observa un hueco en este	Se evidencia algunos utensilios de aseo color verde sobre el piso, ademas colgados juntos lo de color rojo, negro y verde

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 23**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	3	10	2023	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	4:00 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6552-2023** Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario : 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

Fecha Inicio Operación: 9/05/2023 Fecha Final Operación: 8/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: MARIA PAULA ROJAS

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: DIANA TURBAY Dirección: KR 1 48 Q 30 SUR

Tel: 6014457527 Cel 3136846967 Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 324

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 308 Total Asistencia del Día: 285 Total Histórico de Asistencia: 31408

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [ ] NC [X] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Atun	25,83	25,9
	Cebolla	2,02	2,1
	Tomate	2,02	2,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de mora	21,4	22
	Leche	66,8	67
Postre	Banano	15,7	16
	Helado	5,6	7

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	X / /	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	X / /
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	/ X /	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	/ X /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	X / /

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Carne			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Leche			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Queso			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Yogurt			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Helado			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Crema de leche			Makro	24/01/2023		16/01/2023		SNY 401
Huevos			Makro	24/01/2023		9/11/2022		EXX 450
Atún			Makro	24/01/2023		9/11/2022		EXX 450
Pulpas			Hortypulpas	17/02/2023		1/04/2023		GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	X / /	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	X / /
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	X / /	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	X / /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [ ] NC [X] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización:22/09/2023 (personal)-23/09/2023 (Participantes)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ELSY VASQUEZ	19/01/2023
2	LEONOR RODRÍGUEZ	17/04/2023
3	ERIKA CASTELLANOS	10/10/2022
4	ANDRES JESÚS COPETE	13/04/2023
5	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	17/04/2023
6	VIRGINIA CASTAÑEDA	25/01/2023
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 10-20-22/09/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 9/09/2023	C [ ] NC [X] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 10/09/2023 Y 19/09/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ELSY VASQUEZ	19/09/2023 -
2	LEONOR RODRÍGUEZ	10/05/2023 - 09/09/2023
3	ERIKA CASTELLANOS	10/05/2023 - 09/09/2023
4	ANDRES JESÚS COPETE	09/09/2023 - 09/09/2023
5	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	19/07/2023 - 09/09/2023
6	VIRGINIA CASTAÑEDA	09/05/2023 - 09/09/2023
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5% **Fecha:** **Día:** 20 **Mes:** 6 **Año:** 2023 **Nº Acta:** AS02E745106 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [ ] NC [X] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Último control: 11/04/2023 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 12 Mes 4 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Grupo CIMA **Cocepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	90,0	82,0
Cereal	ARROZ BLANCO	84,0	69,0
Proteína	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	5,8	4,9
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	5,0	5,8
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJÍL	78,0	72,3
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	4,3	5,2
Postre	BANANO PICADO CON HELADO	-4,6	-9,0

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 21 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día - Mes - Año - **Nutricionista** Día 23 Mes 6 Año 2023	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 15/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 5/06/2023 **Fecha Socialización:** 15/07/2023 Y 23/09/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha de Aprobación:** Día 14 Mes 7 Año 2023 **Actividad IEC:** Reducción del consumo de grasas Trans **Actividad Física:** Zumba **Fecha Actividad:** 16/09/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 16/09/2023 Fecha Reporte Cualitativo: ----------	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: Pagó 18/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	85	95	
1:00 p. m.	124	186	
2:00 p. m.	195	240	
3:00 p. m.	285	285	
3:30 p. m.	285	285	
Total	----------	----------	

No se presento intercambio

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

- La capacitación de vigilancia nutricional ya se solicito, estamos a espera de la fecha por parte de la persona encargada.
- El Postre se dio a todos los participantes, completo el banano y el helado correspondiente, el helado no tenia la temperatura adecuada

Maria Paula Rojas M.

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO	
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PAGINA	10 de 12

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que se adiciono leche congelada al sorbete de mora	Proxima viista
O	16	Se evidencia que la muestra del menu 24 postre no contenia suficiente helado, ademas el peso estaba en 46 por anexo es 70 g, ademas la muestra del menu 1 de sobrebarriga mechada no estaba como lo tiene establecido el ciclo "Mechada"	Proxima viista
O	33	Se evidencia utencilios de aseo color amarillo sobre el piso y uno de estos tiene cinta deteriorada	Proxima viista
O	39	Se evidencia licuadora industrial con una de las cuchilla rota	Proxima viista
O	43	Se evidencia que los postres(banano con helado) no se sirvieron al momento del servido permanecieron servidos por mas de 5 minutos lo que genero que no tuvieran la temperatura y presentacion adecuada, ademas no se garantiza la temperatuta de congelacion del helado, este se encontraba en -4.6	Proxima viista

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	17	5/07/2023	03/10/2023: No se evidencia canastilla sucia en área de preparación, se higienizan bolsas de leche antes de ser adicionadas a la preparación. No se evidencia manipuladora con las uñas largas.	X		Cerrado		
P	49	5/07/2023	03/10/2023: Se evidenciá que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad del helado. T1:-4,6		X	Abierto		X
P	3	22/08/2023	03/10/2023: En visita de seguimiento se evidencia que se realiza el paso de pesaje de los alimentos	X		Cerrado		
P	7	22/08/2023	03/10/2023: Se mantiene a disposición de la supervisión remisiones o facturas de fruver y de productos lácteos	X		Cerrado		
P	8	22/08/2023	03/10/2023: Se continua evidencianso bolsas de pollo sin rótulo y los huevos cuentan con el rótulo del proveedor.		X	Abierto		
P	9	22/08/2023	03/10/2023 En visita de seguimiento se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo, se recibe pollo sin rótulo . El plan de compras se implementa de forma adecuada, Formato de recepción de alimentos se encuentra actualizado. Se evidencia preperación de sorbete que no se le adiciono agua, se realiza sobre las 9:00 am y se evidencia formato de entreda y salida desactualizado		X	Abierto		
P	15	22/08/2023	03/10/2023:El formato de entradas y salidas de alimentos no se encuentra actualizado.		X	Abierto		
P	22	22/08/2023	03/10/2023:Se evidencio manipuladora con uñas cortas por lo tanto aplica La capacitación de septiembre"Prácticas de higiene personal"	X		Cerrado		
P	46	22/08/2023	03/10/2023:En visita de seguimiento se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de Mayor de 14 años	X		Cerrado		
O	63	5/09/2023	03/10/2023: No se implementan las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados que generaron planes de mejora.		X	Abierto		
O	19	5/09/2023	03/10/2023: La manipuladora Liliana Castrillón no se encuentra laborando en el comedor	X		Cerrado		
P	36	5/09/2023	03/10/2023: Se evidencia plan de saneamiento actualizado , se evidencia canastilla limpias en área de preparación, se higienizan bolsas de leche antes de ser adicionadas a la preparación.Se evidencia manipuladora con las uñas cortas	x		Cerrado		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	20	26/09/2023	03/10/2023:En visita de supervisión se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo de alimentos.Se reciben pollo sin rótulo		x	Abierto		
O	37	26/09/2023	03/10/2023:No se evidencia en pared de bodega mosquitos	X		Cerrado		
O	42	26/09/2023	03/10/2023:Se evidencia que los almuerzos para llevar a casa son servidos los recipientes del comedor	x		Cerrado		
O	50	26/09/2023	03/10/2023:Se evidencia que la responsable del servicio no cuenta con la sensibilización en vigilancia nutricional.se envio correo el 22 de septiembre solicitando la capacitacion		X	Abierto		
O	52	26/09/2023	03/10/2023:Se evidencia que el comedor cuenta con pesa patrón de 1kg sin embargo al poner esta pesa en la bascula digital no la detecta		X	Abierto		
O	55	26/09/2023	03/10/2023:El soporte fotográfico de la actividad IEC corresponde al listado de asistencia	x		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Maria Paula Rojas Mendez.	Neila Ortiz Lugo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Maria Paula Rojas M	Neila
Firma	Firma
1080936.440.	1050956611
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable.	Apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS		
DIRECCIÓN:	KR 1 48 Q 30 SUR	TELÉFONO:	6014457527
OPERADOR	FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO	FECHA: (dd/dm/aaaa)	3/10/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	32	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	62	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	187

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	210	PESO MUESTREADO	223	211	206	226	210	216	218	238	212	226	202	216	207								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	100	98	108	100	103	104	113	101	108	96	103	99									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	115	126	121	115	127	127	113	129	124	128	130	130	110								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	104	100	95	105	105	93	107	102	106	107	107	91									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	100	PESO MUESTREADO	102	100	108	104	112	107	104	100	101	106	100	103	104								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100	108	104	112	107	104	100	101	106	100	103	104									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	85	PESO MUESTREADO	82	84	77	81	87	82	61	78	92	76	88	81	71								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	99	91	95	102	96	72	92	108	89	104	95	84									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJÍL	PURÉ DE PAPA CON PEREJÍL	67	PESO MUESTREADO	69	77	76	69	67	64	67	67	75	63	67	71	69								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	115	113	103	100	96	100	100	112	94	100	106	103									
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	330	PESO MUESTREADO	340	340	340	330	360	340	330	320	330	340	340	350	340								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103	103	100	109	103	100	97	100	103	103	106	103									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO PICADO CON HELADO	BANANO PICADO CON HELADO	80	PESO MUESTREADO	71	72	69	85	87	88	88	97	88	80	84	83	87								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	90	86	106	109	110	110	121	110	100	105	104	109									
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: MENÚ 2 , SEMANA:1

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Paula Rojas M.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**KR 1 48 Q 30 SUR**	**TELÉFONO:**	**6014457527**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**2/10/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURÉ DE PAPA CON PEREJÍL	PURÉ DE PAPA CON PEREJÍL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO PICADO CON HELADO	BANANO PICADO CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: **MENÚ:2 , SEMANA:1**

FIRMA PROFESIONAL: Nelly P

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Ortiz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: María Paula Rojas M.

NOMBRES Y APELLIDOS: María Paula Rojas M.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	Formato No Controlado

FECHA DE VISITA	**DIA**	3	**MES**	10	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**6552-2023**

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 16	**No de Variable: 49**
Se evidencia que la muestra del menu 24 postre no contenia suficiente helado, ademas el peso estaba en 46 por anexo es 70 g, ademas la muestra del menu 1 de sobrebarriga mechada no estaba como lo tiene establecido el ciclo "Mechada"	Se evidenciá que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad del helado. T1:-4,6

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° **1** **MENÚ:** **2**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 26 | 09 | 2023 — Hora Inicio: 8:20am — Hora Finalización: 1:15pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6552-2023 — Nombre Asociado: FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113359-CCCP 18 002 Diana Turbay Tancuros

Fecha Inicio Operación: 09/05/2023 — Fecha Final Operación: 08/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: María Paula Rojas.

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe — Barrio: Diana Turbay Tancuros — Dirección: KR 1 48G-30 Sur

Tel: 6011457527 — Cel.: 3156846967 — Correo Electrónico: comedortancuros1@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Participantes en Atención: 325

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 308 — Total Asistencia del Día: 286. — Total Histórico de Asistencia: 29710

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	8,63	8,70
	Tomate	10,68	11
	Cebolla	8,01	8,5.

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne Res.	27,63	28.
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Guanabana	22,68.	—
	Leche	71,38	—
Postre	Manzana	31	31.

Powered by CamScanner

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [ ] NC [X] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Calica.	11/07/23	15/06/21	21/07/23	21/07/23	BIV 427
Carne			Calica.	11/07/23	15/06/21	21/07/23	21/07/23	BIV 427.
Leche			Makro	21/01/23		16/01/23		SNY 401
Queso			Makro	21/01/23		16/01/23		SNY 401
Yogurt			Makro	21/01/23		16/01/23		SNY 401
Helado			Makro	21/01/23		16/01/23		SNY 401
Crema de leche			Makro	21/01/23		16/01/23		SNY 401.
Huevos			Makro	21/01/23		09/11/22		EXK 450
Atún			Makro	21/01/23		09/11/22		EXK 450
Pulpas			Plata pulpas	17/02/23		01/04/23		GZZ 809.

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☐ NC ☒ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 22/09/2023 23/09/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Liliana Castrillon (Reemplazo).	
2	Elsy Vasquez.	19/01/2023
3	Leonor Caina Rodriguez	17/04/2023
4	Erika Castellanos	10/10/2022
5	Andres Jesús Copete	13/04/2023
6	Fred William Tous	17/04/2023
7	Virginia Castañeda.	25/01/2023
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 10/09/23 20/09/23 - 22/09/23 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 09/09/23	C ☐ NC ☒ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 10/09/2023 19/09/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Liliana Castillon (Reemplazo)	
2	Elsa Vasquez	19/09/23
3	Jeener Caina Rodriguez	10/05/23 - 09/09/23
4	Erika Castellanos	10/05/23 - 09/09/23
5	Andres Jesus Copete	09/09/23 - 09/09/23
6	Fred William Tous Ruiz.	19/07/23 - 09/09/23
7	Virginia Castañeda	09/09/23. - 09/09/23
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5 % **Fecha:** Día: 20 Mes: 06 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZE 745106 **Hospital/Subred:** Centro Oriente.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 11/09/2023 Empresa: Grupo CIMA. Concepto Sanitario: Favorable.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 12 Mes 04 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 lt **Empresa:** Grupo CIMA. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	46
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☐ NC ☒ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cuchuco de trigo	82,3	81,3
Cereal	Arroz con Arveja.	80,1	78,1
Proteína	Carne de Res Asada.	79,3	76,5
Ensalada o Verdura	Lechuga tomate y Cebolla.	12,6	11,3
Tubérculo o Plátano	Puré de papa con pure,,!.	58,3	68,3
Bebida de Fruta	Sabete de Guanabana	11,1	7,0
Postre	Mandarina	—	—

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 21 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día — Mes — Año — **Nutricionista :** Día 23 Mes 06 Año 2023	C ☐ NC ☒ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 15/07/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 05/06/2023 **Fecha Socialización:** 15/07/2023 23/09/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 11 Mes 07 Año 2023 **Actividad IEC:** Reduccion del Consumo de Grasas Trans **Actividad Física:** Zumba **Fecha Actividad:** 16/09/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. **Fecha Reporte Cuantitativo:** 16/09/2023 **Fecha Reporte Cualitativo:** /	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** 18/07/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	63	96	
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	210	238	
3:00 p. m.	286	286	
3:30 p. m.	-	-	
Total	286	286	

El comedor cuenta con autorización para ajuste al plan de compras a 308 Personas hasta el 30/09/2023 El día de hoy se realiza intercambio de fruta para postre, se entrega manzanna a cambio de granadilla. La Nutricionista del asociado ha realizado dos jornadas de toma de talla y peso con 26 Personas Para ultima actividad realizó cambio de fecha, estaba programado para el 16/09/2023 y la realiza el 23/09/2023, envía correo a nutricionista local dando alcance.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

- Ya se solicito la capacitación en vigilancia nutricional a las personas correspondientes, pendiente de fecha a programar por parte de ellos.

María Paula Rojas M.

Powered by CamScanner

Capitulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	20	En visita de Supervisión evidencia que no se implementa de forma adecuada los Criterios de aceptación y rechazo de alimentos. Se recibe huevos sin rótulo original y caja sin rótulo	Próxima visita.
O	37.	Se evidencia en área de bodega gran cantidad de mosquitos por productos sobremaduradas.	Próxima visita
O	42	Se evidencia que los almuerzos para llevar a casa son servidos en los mismos recipientes que traen los participantes sin realizarles previamente lavado y desinfección.	Próxima visita.
O	50	Se evidencia que la Responsable del Servicio no cuenta con la Sensibilización en Vigilancia Nutricional.	Próxima visita.
O	52.	Se evidencia que el comedor no cuenta con pesa patrón	Próxima visita.
O	55	El Soporte fotográfico de la actividad IEC, donde aparecen aproximadamente 8 personas no es consistente con el listado de asistencia firmado por 60 personas.	Próxima visita.

Powered by CamScanner

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	17	05/07/2023	Se evidencia Canastilla sucia en drea de preparación, no se higienizan bolsas de fecha antes de ser adicionadas a la preparación Se evidencia manipuladora con las uñas largas plazo para ejecucion del plan de mejora 30/09/2023		X	Abierto		
P	19	05/07/2023	Continúa evidenciandose que el comedor no garantiza las temperaturas de Seguridad para ensalada y jugo en primera y Segunda toma y para puré de papa en (Segun) primera toma. Plazo para ejecución del plan de mejora 30/09/2023		X	Abierto		
P	53	05/07/2023	La Nutricionista del asociado realiza la Socializacion del Estado Nutricional a 107 personas que son las que asisten actualmente al Servicio de la boca filtrada de 2022. Se realiza el 09/09/2023	X		Cerrada		
O	3	22/08/2023	En Visita de Seguimiento Se evidencia que no se realiza el paso del pesaje de los alimentos, evidenciandose faltante de lechuga, tomate y cebolla que fueron traidos al comedor Sobre las 11:00 am. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	7	22/08/2023	No Se mantiene a disposicion de la Supervision remisiones o facturas de Fruver y de productos lácteos. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	8	22/08/2023	En visita de seguimiento no se evidencian productos pimpollo, el rótulo del proveedor Papica Se encuentra bien adhirido al empaque, Sin embargo, Se evidencia bolsa de carne sin rótulo y los huevos no cuentan con el rótulo del proveedor. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	9	22/08/2023	En visita de Seguimiento Se evidencia que no se implementa de forma adecuada los Criterios de aceptacion y rechazo Se recibe huevos sin rótulo original		X	Abierto	X	

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			y carne sin rótulo. El plan de compras no se implementa de forma adecuada, se recibe 2K de gaibanzo con fecha de vencimiento 26/09/2023 para ser utilizada el 27/09/2023. Formato de recepción de alimentos no se encuentra actualizado se evidencia preparación de sabate adicionando agua, adicionalmente se realiza sobre las 8:30 am adicionando el azucar siendo no conforme con el anexo tecnico. Se genera plan de mejora.					
O	15	22/08/2023	El formato de entradas y salidas de alimentos no se encuentra actualizado. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	22.	22/08/2023	La capacitacion de Septiembre "Practicas de higiene personal" se encuentra con pretest y postest, sin embargo los conocimientos no se encuentran adheridos en el personal, se evidencia una manipuladora con uñas largas y otra portando aretes y piercing. Se genera plan de mejora.		X	Abierto	X	
O	46	22/08/2023	En visita de Seguimiento se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patron para el grupo 9 a 13 años en proteina y fabaceae. Se genera plan de mejora		X	Abierto	X	
R	5	05/09/2023	El comedor realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de	X		Cerrado		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
María Paula Rojas Mendez.	Juana Echeverri Ruiz
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
María Paula Rojas M.	Juana Echeverri Ruiz.
Firma	Firma
1.080.936.440	52701444.
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable.	Contratista Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			ingredientes listados en la minuta de hoy.					
O	16.	05/09/2023	Se evidencia que el comedor toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	19	05/09/2023	No se cuenta con el soporte del certificado de aptitud para manipular alimentos de la manipuladora Juliana Castrillón		X	Abierto		
O	36.	05/09/2023	Continua evidenciándose plan de saneamiento sin actualizar. No se tiene establecido uso de desinfectante de choque, forma de uso y frecuencia. Se evidencian canastilles con deficiente proceso de limpieza y desinfección.		X.	Abierto		
O	41.	05/09/2023	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada. en las presentaciones adecuadas	x.		Cerrado.		
O	51.	05/09/2023	La Nutricionista realiza toma de talla y peso el 23/09/2023 cumpliendo con el 98% de la actividad. La próxima toma se encuentra programada para el mes de diciembre.	X		Cerrado.		
O	39.	05/09/2023	En visita de seguimiento se evidencia que la báscula de alimentos funciona correctamente, igualmente las graneras.	X		Cerrado		
O	63	05/09/2023	No se implementan las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados que generaron planes de mejora.		X	Abierto.		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Maria Paula Rojas M.	Luna Recuenteclela
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Maria Paula Rojas.	Luna E Recuenteclela
Firma	Firma
1.080.936.440.	52 107 444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable.	Contratista. Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113359-CCCP-18-002	Dana Tulbay Jancuros	
DIRECCIÓN:	Kr 1 48G-30 Sur	TELÉFONO:	6014457527.
OPERADOR	Fungeinco	FECHA: (dd/dm/aaaa)	26/09/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	32	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	62.	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 __ AÑOS	205.

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Cuchuco de Trigo	Cuchuco de Trigo	210	PESO MUESTREADO	209	179	207	206	205																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	94	98	98	97																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Arroz con Arveja	Arroz con Arveja.	101	PESO MUESTREADO	89	93	102	91	95																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	92	101	90	94																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	Carne de Res Asada	Carne de Res Asada	55	PESO MUESTREADO	58	72	73	63	58																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	130	132	114	105																	
					CALIFICACION	3	1	1	1	3																	
4	5	Ensalada Tomate Cabella Lechuga	Ensalada Tomate Cabella Lechuga	80	PESO MUESTREADO	81	74	76	65	72																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	92	95	81	90																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
4	5	Puré de papa con perejil	Puré de Papa con perejil	48	PESO MUESTREADO	54	62	57	59	55																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	129	118	122	114																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	Sabrosa de Cundinamarca	Sabrosa de Cundinamarca	280.	PESO MUESTREADO	280	280	280	280	280																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Ricaurte Ortiz

NOMBRES Y APELLIDOS: Juana Ricaurte Ortiz.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: María Paula Rojas M.

NOMBRES Y APELLIDOS: María Paula Rojas Méndez.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 5
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 20190268406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP - 18-002 - Diana Turbay Lanceros		
DIRECCIÓN:	Kr. 1 48G - 30 Sur	**TELÉFONO:**	6014459527.
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/09/2023	**OPERADOR:**	Fungeinco

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cuchuco de Trigo	Cuchuco de Trigo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Arveja	Arroz con Arveja	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Carne de Res Asada	Carne de Res Asada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada tomate lechuga y cebolla	Ensalada tomate lechuga y cebolla.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Puré de papa con parejil	Puré de papa con Parejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Guanabana	Sorbete de Guanabana	1	8	7	5	7	7	3	El Sabor de la guanabana no se encontre intenso en la preparacion.
		2	8	7	5	7	7		
		3	8	7	5	7	7		
Granadilla	Mandarina.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juana Ricaurte Ula	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria Paula Rojas M.
NOMBRES Y APELLIDOS: Juana Ricaurte Ula	NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Paula Rojas M.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	09	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002- DIANA TURBAY LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 17

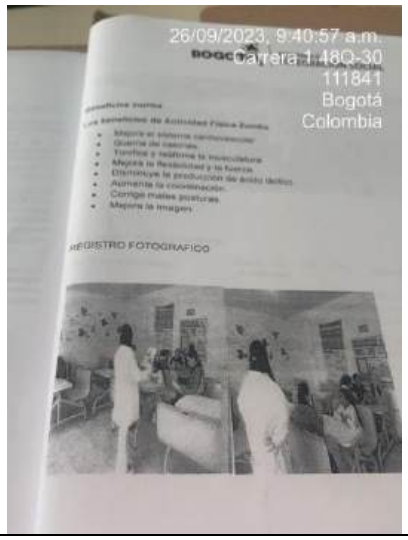
Descripción: 26/09/2023: Se evidencia canastilla sucia en área de preparación, no se higienizan bolsas de leche antes de ser adicionadas a la preparación. Se evidencia manipuladora con las uñas largas. Plazo para ejecución del plan de mejora 30/09/2023.

No de Variable: 08

Descripción: 26/09/2023: En visita de seguimiento no se evidencian productos de Pimpollo, el rótulo del proveedor Cajicá se encuentra bien adherido al empaque, sin embargo, se evidencia bolsa de carne sin rótulo y los no cuentan con el rótulo del proveedor. Se genera plan de mejora.

No de Variable: 09

Descripción: 26/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no se implementa de forma adecuada los

	criterios de aceptación y rechazo, se reciben huevos sin rótulo original y carne sin rótulo. El plan de compras no se implementa de forma adecuada, se recibe 2 kg de garbanzo con fecha de vencimiento 26/09/2023 para ser utilizados el 27/09/2023. Formato de recepción de alimentos no se encuentra actualizado. Se evidencia preparación de sorbete adicionado agua, adicionalmente se realiza sobre las 8:00 am adicionando el azúcar, siendo no conforme con el anexo técnico. Se genera plan de mejora.
	
No de Variable: 55 **Descripción:** El soporte fotográfico de la actividad IEC, donde aparecen aproximadamente 8 personas no es consistente con el listado de asistencia firmados por 60 personas.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 16**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	5	9	2023	Hora Inicio	9:45am	Hora Finalización	4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6552-2023** Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario : 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

Fecha Inicio Operación: 9/05/2023 Fecha Final Operación: 8/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: ALEXIS PEÑA

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: DIANA TURBAY Dirección: KR 1 48 Q 30 SUR

Tel: 6014457527 Cel 3208956169 Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 329

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 296 Total Asistencia del Día: 293 Total Histórico de Asistencia: 24406

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Helado	5,67	7,4

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	C: X / NC: / NA:	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: / NC: X / NA:
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: / NC: X / NA:	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: / NC: X / NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C: X / NC: / NA:

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Carne			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Leche			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Queso			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Yogurt			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Helado			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Crema de leche			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Huevos			Makro	24/01/2023		24/09/2022		SZO976
Atún			Makro	24/01/2023		24/09/2022		SZO976
Pulpas			Hortypulpas	17/02/2023		6/07/2023		MMZ 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C: X / NC: / NA:	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C: X / NC: / NA:
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C: X / NC: / NA:	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C: X / NC: / NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C: ☐ NC: X NA: ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C: ☐ NC: X NA: ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C: ☐ NC: X NA: ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización:13/07/2023 (personal)- 22/07/2023 (Participantes)	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C: ☐ NC: X NA: ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARÍA TEJADA CASTRILLÓN	13/04/2023
2	LEONOR RODRÍGUEZ	NO PRESENTA
3	ERIKA CASTELLANOS	10/10/2022
4	EDWIN CARRILLO HURTADO	28/06/2023
5	ANDRÉS JESUS COPETE	13/042023
6	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	17/04/2023
7	ALEXIS PEÑA	5/07/2023
8	SAIDIS PATRICIA ARELLANO (REEMPLAZO)	13/042023
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 12/05/2023-24/06/2023	C: X NC: ☐ NA: ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 24/06/2023-23/08/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARÍA TEJADA CASTRILLÓN	**10/05/2023 - 19/08/2023**
2	LEONOR RODRÍGUEZ	**10/05/2023 - 19/08/2023**
3	ERIKA CASTELLANOS	**10/05/2023 - 19/08/2023**
4	EDWIN CARRILLO HURTADO	**10/05/2023 - 19/08/2023**
5	ANDRÉS JESUS COPETE	**10/05/2023**
6	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	**19/07/2023 - 19/08/2023**
7	SAIDIS PATRICIA ARELLANO (REEMPLAZO)	**10/05/2023**
8		
9		

Tema: ETAS

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** **Favorable con requerimientos** **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5% **Fecha:** **Día:** 20 **Mes:** 6 **Año:** 2023 **Nº Acta:** **AS02E745106** **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Último control: 11/04/2023 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 12 Mes 4 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Grupo CIMA **Cocepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100 participantes	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	74,3	81,2
Cereal	ARROZ BLANCO	84,5	79,2
Proteína	ATUN TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	13,7	5,6
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	67.8	82,1
Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA CON PEREJIL	75,1	70,6
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	7,5	9,9
Postre	BANANO PICADO CON HELADO	2,0	3,5

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 21 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 22 Mes 8 Año 2023 **Nutricionista** Día 23 Mes 6 Año 2023	C [x] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 15/07/2023	C [ ] NC [X] NA [ ] 19 participantes nuevos 04,05,07, 09, 10, 11, 14, 31 de Agosto de 2023

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 5/06/2023 **Fecha Socialización:** 15/07/2023	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha de Aprobación:** Día 14 Mes 7 Año 2023 **Actividad IEC:** Redución de Azúcares añadidos Reducción de consumo de sal sodio **Actividad Física:** Baile mix Actividad Yoga **Fecha Actividad:** 19/08/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] Se realizan dos actividades IEC en la mañana y en la tarde, el mismo día con asistencia de 60 participantes los mismos en las 2 actividades Reporta 59 decada actividad	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 31/08/2023 Agosto NA Fecha Reporte Cualitativo: ----------	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: Pagó 18/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	118	128	
1:00 p. m.	165	175	
2:00 p. m.	260	260	
3:00 p. m.	293	293	
3:30 p. m.	-	-	
Total	293	293	

Se realiza seguimiento a visita del 22/08/2023 de seguimiento de ANS. Se realiza entrega menú N° 2 semana 1.

Variable N°55. El comedor realiza el 19/08/2023 actividad en EVS bajo el tema Reducción de azúcares añadidos y baile Mix, sin embargo sólo se cuenta con asistencia de 30 participantes, con lo cual no se da cumplimiento al 20% solicitado, por lo tanto se realizará una nueva actividad.

Para la verificación de supervisión se observa 12,2Kg de atún con tomate cebolla y mayonesa, se adiciona 10Kg de atún, 1,7Kg de cebolla cabezona y 2,6 Kg .de tomate, presentando un faltante de atún de cerca de 4Kg por error en el plan de compras de solicitud del producto en peso neto, no considerando el drenado. Igualmente se completa 7Kg de papa para el puré.

Variable N°1.Se realiza intercambio en menú 18 de lulo por maracuyá para el jugo autorizado por parte de la nutricionista del asociado .

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	5	Se evidencia faltante de atun para el menú N° 2 proteina: atún con tomate cebolla y cilantro, debido a que de acuerdo al plan de compras se solicita como peso bruto 26340g de producto el mismo para el peso neto, sin considerar el peso drenado que reporta la lata recibe 155 latas con peso drenado de 110g dando un peso de 17,5Kg, presentando un faltante de 9,2 kg. En la verificación se evidencia el faltante de atún.	Inmediato
O	16	Se evidencia muestra de referencia de sorbete de tomate de árbol inferior al peso establecido 42g, al igual que aderezo del postre fresas con crema (crema) completamente aguado	Próxima visita
O	19	No se cuenta con soporte vigente del certificado de aptitud para manipular alimentos de la manipuladora Leonor Rodríguez	Próxima visita
O	36	Se evidencia plan de saneamiento no actualizado. No se tiene establecido uso de desinfectante de choque, forma de uso, frecuencia.	Próxima visita
O	39	Se evidencia que la báscula de alimentos presenta problemas eléctricos para el cargue de energía, y no es posible su uso. De igual forma las 2 grameras nofuncionan pos falta de baterias.	Próxima visita
O	47	Se evidencia que el sorbete de mora no presenta las características organolépticas esperadas: sabor aguado no definido sabor lácteo.	Próxima visita
O	51	Se evidencia que no se realiza toma de talla y peso del mes de agosto 19/08/2023, de acuerdo a lo establecido en el cronograma remitido al nutricionista local.	Próxima visita

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	17	5/07/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no se aplican las buenas prácticas de manufactura, se evidencia consumo de alimentos dentro del área de preparación.		X	Abierto		
P	49	5/07/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones atún, tomate, cebolla y sorbete de mora.		X	Abierto		
P	53	5/07/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia socialización de la clasificación nutricional a los participantes realizada el 15/07/2023 , el día de hoy presentan un listado con 60 participantes, y no a la totalidad de la población.		X	Abierto		
P	54	5/07/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento el comedor presenta el día de hoy, 8 canalizaciones con fecha 15/07/2023 firmados por los participantes socializados y la nutricionista.	X		Cerrado		
O	50	17/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que el responsable realiza la sensibilización nutricional el día de hoy 22/08/2023 y cuenta con los soportes respectivos.	X		Cerrado		
O	1	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que se realiza intercambios de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	3	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no se realiza el paso de pesaje posterior al prealistamiento de los alimentos, evidenciando faltante de papa para el puré y atún de la proteína.		X	Abierto		
R	6	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que se realiza entrega de alimentos de óptima calidad. En la verificación se observan 3Kg de banano sobremadurado para el postre que fueron repuestos por el asociado.	X		Cerrado		
O	7	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no se cuenta con la totalidad de la materia prima para 2 días, faltante de 3Kg de cuchuco de cebada para el menú N°3 y 9,2Kg de atún (peso drenado) 89 latas con peso drenado 110g		X	Abierto		
O	8	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia rótulo de bolsas de pechuga de pollo marca Pimpollo de fácil remoción, y que no declara fecha de beneficio; de igual forma de la carne de res de fácil remoción.		X	Abierto		
O	9	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo se recibe pollo con rotulado que no da cumplimiento al Decreto 1500, de fácil remoción. Quesos doble crema con empaques con rotura, recepción de 3Kg de cebada perlada por cuchuco de cebada, salsa sabor leche condensada marca el imperio por leche condensada. El plan de compras no se implementa de forma adecuada dado que se evidencia faltante de 89 latas de atún para cumplir con lo requerido por los grupos etáreos asistentes al comedor.		X	Abierto		
O	15	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia y lo registrado en el formato de entradas salidas hay faltante de 3Kg de cuchuco de cebada.		X	Abierto		
O	21	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia capacitación del mes de agosto al personal, en estandarización del 23/08/2023.	X		Cerrado		
O	22	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento el comedor presenta soportes de capacitación del mes de agosto del programa de capacitación continuada, bajo tema ETAS, pero aún no cuenta con pretest y postest		X	Abierto		
O	44	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que se suministra a los participantes todos los cubiertos y menaje completoy en buenascondiciones.	X		Cerrado		
O	46	22/08/2023	5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayores de 14 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones de arroz blanco, pure de papa, atún con tomate cebolla y cilantro, banano picado con helado		X	Abierto		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H
	Firma
80148960	51977995
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**Carrera 100 # 52 24 Sur**	**TELÉFONO:**	**3208956169**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**5/09/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ATÚN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATÚN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	1	8	8	8	8	7	3	
		2	8	8	8	8	7		
		3	8	8	8	8	8		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	1	8	8	8	5	7	3	Puré de papa aguado
		2	8	8	8	5	7		
		3	8	8	8	5	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	5	6	6	1	Se evidencia jugo aguado
		2	7	7	5	6	6		
		3	7	7	5	6	6		
BANANO PICADO CON HELADO	BANANO PICADO CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Semana 1 Menú N°2

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**Carrera 100 # 52 24 Sur**	**TELÉFONO:**	**3208956169**
OPERADOR	**FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**05/09/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _12__A __24__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE _6__A __8__ AÑOS	29	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13_ AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE __A _14___ AÑOS	197 *

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	210	PESO MUESTREADO	234	219	221	212	247	210	198	218	211	205	221	212	207								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	104	105	101	118	100	94,3	104	100	97,6	105	101	98,6									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	95	91	98	103	100	100	87	97	115	120	114	112	106									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	78,5	75,2	81	85,1	82,6	82,6	71,9	80,2	95	99,2	94,2	92,6	87,6									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	ATÚN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	ATÚN CON TOMATE CEBOLLA Y CILANTRO	100	PESO MUESTREADO	105	94	138	110	108	100	107	92	95	98	85	98	95									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	94	138	110	108	100	107	92	95	98	85	98	95									
					CALIFICACION	3	1	1	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	85	PESO MUESTREADO	107	87	80	76	72	79	86	92	81	83	87	81	86								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	126	102	94,1	89,4	84,7	92,9	101	108	95,3	97,6	102	95,3	101									
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	67	PESO MUESTREADO	96	94	89	85	75	95	117	107	88	115	107	87	87									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	143	140	133	127	112	142	175	160	131	172	160	130	130									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	330	PESO MUESTREADO	280	320	320	320	340	340	320	330	320	310	320	340	320								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84,8	97	97	97	103	103	97	100	97	93,9	97	103	97									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	BANANO PICADO CON HELADO	BANANO PICADO CON HELADO	80	PESO MUESTREADO	65	66	60	53	62	70	66	97	83	78	82	74	64									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81,3	82,5	75	66,3	77,5	87,5	82,5	121	104	97,5	103	92,5	80									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	1									

OBSERVACIONES: Semana 1 Menú N°2

FIRMA PROFESIONAL : María Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MICHAEL ACEVES PEÑA COBOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	05	MES	09	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

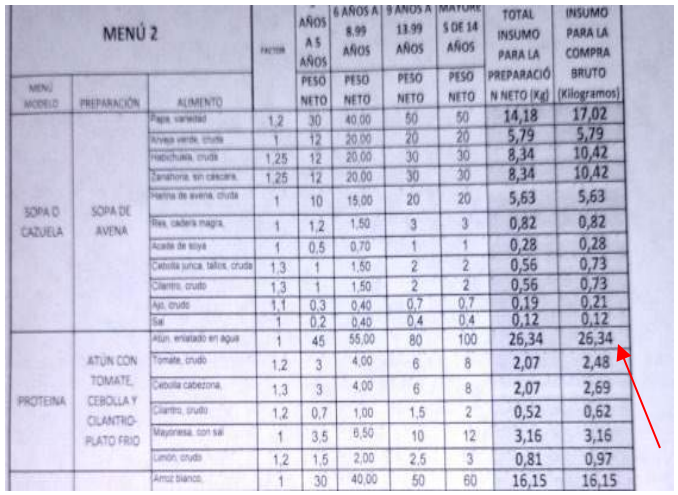
TIPO DE VISITA:

Apertura ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







MENÚ 2

MENU MODELO	PREPARACIÓN	ALIMENTO	FACTOR	2 AÑOS A 5 AÑOS PESO NETO	6 AÑOS A 8.99 AÑOS PESO NETO	9 AÑOS A 13.99 AÑOS PESO NETO	MAYORES DE 14 AÑOS PESO NETO	TOTAL INSUMO PARA LA PREPARACIÓN NETO (Kg)	INSUMO PARA LA COMPRA BRUTO (Kilogramos)
SOPA O CAZUELA	SOPA DE AVENA	Papa, variedad	1,2	30	40,00	50	50	14,18	17,02
		Arveja verde, cruda	1	12	20,00	20	20	5,79	5,79
		Habichuela, cruda	1,25	12	20,00	30	30	8,34	10,42
		Zanahoria, sin cáscara,	1,25	12	20,00	30	30	8,34	10,42
		Harina de avena, cruda	1	10	15,00	20	20	5,63	5,63
		Res, cadera magra,	1	1,2	1,50	3	3	0,82	0,82
		Aceite de soya	1	0,5	0,70	1	1	0,28	0,28
		Cebolla junca, tallos, cruda	1,3	1	1,50	2	2	0,56	0,73
		Cilantro, crudo	1,3	1	1,50	2	2	0,56	0,73
		Ajo, crudo	1,1	0,3	0,40	0,7	0,7	0,19	0,21
		Sal	1	0,2	0,40	0,4	0,4	0,12	0,12
PROTEINA	ATÚN CON TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO-PLATO FRIO	Atún, enlatado en agua	1	45	55,00	80	100	26,34	26,34
		Tomate, crudo	1,2	3	4,00	6	8	2,07	2,48
		Cebolla cabezona,	1,3	3	4,00	6	8	2,07	2,69
		Cilantro, crudo	1,2	0,7	1,00	1,5	2	0,52	0,62
		Mayonesa, con sal	1	3,5	8,50	10	12	3,16	3,16
		Limón, crudo	1,2	1,5	2,00	2,5	3	0,81	0,97
		Arroz blanco,	1	30	40,00	50	60	16,15	16,15

No de Variable: 5

'Se evidencia faltante de atún para el menú N° 2 proteína: atún con tomate cebolla y cilantro, debido a que de acuerdo al plan de compras se solicita como peso bruto 26340g de producto el mismo para el peso neto, sin considerar el peso drenado que reporta la lata recibe 155 latas con peso drenado de 110g dando un peso de 17,5Kg, presentando un faltante de 9,2 kg. En la verificación se evidencia el faltante de atún.

.

	
No de Variable: 17 **Descripción:** 5/09/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no se aplican las buenas prácticas de manufactura, se evidencia consumo de alimentos dentro del área de preparación.	**No de Variable: 4** **Descripción:** En visita de seguimiento se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo se recibe pollo con rotulado que no da cumplimiento al Decreto 1500, de fácil remoción. Quesos doble crema con empaques con rotura, recepción de 3Kg de cebada perlada por cuchuco de cebada, salsa sabor leche condensada marca el imperio por leche condensada. El plan de compras no se implementa de forma adecuada dado que se evidencia faltante de 89 latas de atún para cumplir con lo requerido por los grupos etáreos asistentes al comedor.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 2**

GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u>	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>
		

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51.977.999
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	22	8	2023	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6552-2023** Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario : 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

Fecha Inicio Operación: 9/05/2023 Fecha Final Operación: 8/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: ALEXIS PEÑA

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: DIANA TURBAY Dirección: KR 1 48 Q 30 SUR

Tel: 6014457527 Cel 3208956169 Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 326

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 296 Total Asistencia del Día: 291 Total Histórico de Asistencia: -

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [ ] NC [X] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de mora	21,6	22
	Leche líquida entera	68,6L	63L
Postre	Helado	5,67	7,6

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	C: ☐ NC: X NA: ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: ☐ NC: X NA: ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: ☐ NC: X NA: ☐	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: ☐ NC: X NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Carne			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/07/2023	21/07/2023	BLV427
Leche			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Queso			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Yogurt			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Helado			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Crema de leche			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Huevos			Makro	24/01/2023		24/09/2022		SZO976
Atún			Makro	24/01/2023		24/09/2022		SZO976
Pulpas			Hortypulpas	17/02/2023		6/07/2023		MMZ 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C: X NC: ☐ NA: ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C: X NC: ☐ NA: ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C: X NC: ☐ NA: ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C: ☐ NC: X NA: ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C: ☐ NC: X NA: ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización:13/07/2023 (personal)- 22/07/2023 (Participantes)	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARÍA TEJADA CASTRILLÓN	13/04/2023
2	LEONOR RODRÍGUEZ	23/08/2022
3	ERIKA CASTELLANOS	10/10/2022
4	EDWIN CARRILLO HURTADO	28/06/2023
5	LUZ ANGELA MEDINA	27/06/2023
6	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	17/04/2023
7	ALEXIS PEÑA	5/07/2023
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 24/06/2023	C: X NC: ☐ NA: ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 24/06/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: ☐ NC: X NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ] Tema: BPM

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARÍA TEJADA CASTRILLÓN	**10/05/2023 - 19/08/2023**
2	LEONOR RODRÍGUEZ	**10/05/2023 - 19/08/2023**
3	ERIKA CASTELLANOS	**10/05/2023 - 19/08/2023**
4	EDWIN CARRILLO HURTADO	**10/05/2023 - 19/08/2023**
5	LUZ ANGELA MEDINA	**10/05/2023 - 19/08/2023**
6	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	**19/07/2023 - 19/08/2023**
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** **Favorable con requerimientos** **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5% **Fecha:** **Día:** 20 **Mes:** 6 **Año:** 2023 **Nº Acta:** **AS02E745106** **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Último control: 11/04/2023 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 12 Mes 4 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Grupo CIMA **Cocepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100 participantes	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [ ] NC [X] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	MONDONGO	98,0	97,0
Cereal	ARROZ BLANCO	97,0	86,0
Proteína	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	87,0	78,0
Ensalada o Verdura	PICO DE GALLO	10,9	6.2
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA	87,0	78,0
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	8,8	5,0
Postre	MANZANA CON HELADO	2,0	2,1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 21 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día - Mes - Año - **Nutricionista** Día 23 Mes 6 Año 2023	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 15/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] última toma masiva:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 5/06/2023 **Fecha Socialización:** 15/07/2023	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha de Aprobación:** Día 14 Mes 7 Año 2023 **Actividad IEC:** Porqué es importamte el consumo de frutas y verduras en nuestra dieta diaria **Actividad Física:** Estiramiento físico **Fecha Actividad:** 28/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 22/08/2023 Julio Agosto NA Fecha Reporte Cualitativo: ----------	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: Pagó 18/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [X] NC [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	70	79	Se evidencia coincidencia
1:00 p. m.	119	144	
2:00 p. m.	140	209	
3:00 p. m.	142	263	
3:30 p. m.	291	291	
Total	----------	----------	

Se realiza seguimiento a visita del 17/08/2023 de seguimiento de ANS. Se realiza entrega menú N° 14 semana 3

Variable N°55. El comedor realiza el 19/08/2023 actividad en EVS bajo el tema Reducción de azúcares añadidos y baile Mix, sin embargo sólo se cuenta con asistencia de 30 participantes, con lo cual no se da cumplimiento al 20% solicitado, por lo tanto se realizará una nueva actividad.

El comedor completa 10Kg de ensalada faltante, para la jornada sobre las 2pm cuando ya han asistido 209 participantes; a las 9:40am se recibe el pollo para la jornada; de igual manera miel y 2 quesos doble crema de 2,5Kg.

Al termino de la visita se mantiene el queso deteriorado en las instalaciones del comedor.

Se realiza intercambio por parte de la nutricionista del asociado para menú N°10 se entrega pera en lugar de granadilla 16/08/2023 y menú N°9 se entrega yogurt en lugar de crema de leche.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNO

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que el comedor realiza intercambio en el menú N°9 se entrega yogurt en lugar de crema de leche aprobado por la nutricionista del asociado justificado por escasez del producto y altos costos	Próxima visita
O	3	Se evidencia que no se realiza el paso de pesaje posterior al prealistamiento de los alimentos, se observa faltante de cerca de 10Kg de ensalada pico de gallo para jornada.	Próxima visita
R	6	Se evidencia 1 bloque de queso doble crema de 2,5Kg marca lácteos la Nieve lote 16 JUL 23 Fecha de vencimiento ilegible, que presenta deterioro, manchas rosadas	Inmediato
O	7	Se evidencia que el comedor no cuenta con la totalidad de los alimentos para 2 días de operación, sobre las 9:40am se recibe muslos de pollo para la el menú de la jornada.	Próxima visita
O	8	Se evidencia bolsas de pollo Pimpollo con rotulado de fácil remoción, y que no declara fecha de beneficio	Próxima visita
O	9	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo se recibe pollo con rotulado que no da cumplimiento al Decreto 1500, de fácil remoción. Helado y queso doble crema con rótulo ilegible.	Próxima visita
O	15	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia física y el registro de entradas y salidas para los productos de pierna de pollo, miel y queso doble crema, en los dos primeros no hay producto y en el registro aparece la totalidad, en cuanto al queso faltaban 4,6Kg	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se realiza capacitación en estandarización del mes de julio para todo el personal	Próxima visita
O	22	Se evidencia capacitación del mes de agosto del programa de capacitación continuada, no corresponde a lo establecido en el programa ETAS, si no BPM. No cuenta con pretest y postest	Próxima visita
O	44	Se evidencia que no se suministra cuchara postrera a los participantes durante la jornada.	Próxima visita
O	46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de 9 a 13 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para laso preparaciones de arroz blanco, pierna de pollo a las finas hierbas, papa a la francesa, ensalada pico de gallo, manzana con helado.	Próxima visita

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	25	28/06/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia instalado y en funcionamiento el sistema de extracción de olores en área de proceso, para garantizar la ventilación en el área.	X		Cerrado		
P	17	5/07/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia que no se aplican las buenas prácticas de manufactura, se evidencia todo el personal utilizando el peto plástico durante el servicio.		X	Abierto		
P	27	5/07/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia instalado y en funcionamiento el sistema de extracción de olores en área de proceso.	X		Cerrado		
P	49	5/07/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones Ensalada pico de gallo y sorbete de mora.		X	Abierto		
P	53	5/07/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia que la nutricionista del asociado presenta soporte de la socialización realizada por la nutricionista de la SLIS; se verifica la socialización de la clasificación nutricional a los participantes realizada el 15/07/2023 evidenciando sólo un listado con 30 participantes, y no a la totalidad de la población.		X	Abierto		
P	54	5/07/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición, la Nutricionista del asociado aún no ha entregado las canalizaciones a los participantes que lo requieren, a la fecha tiene 22 pero con fecha del 29/06/2023 y no coincide con la socialización hecha a los participantes el día 15/07/2023		X	Abierto		
O	56	17/08/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia registrado en el SIRBE el día de hoy 22/08/2023, la información de actividad de estilos de vida saludable realizada el día 28/07/2023.	X		Cerrado		
O	2	17/08/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento no se evidencia bloques de hielo en el Sorbete. Se procesan las frutas y verduras en el mismo día.	X		Cerrado		
O	50	17/08/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia que el responsable realiza la sensibilización nutricional el día de hoy 22/08/2023. Sin embargo aún no se cuenta con soporte. Se mantiene abierto y en seguimiento.		X	Abierto		
O	26	17/08/2023	22/08/2023: En visita de seguimiento se evidencia baldosa del piso de cocina caliente junto a las estufas, arreglada.	X		Cerrado		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Michael Alexis Peña Cobos	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
M.A Peña Cobos	María Consuelo Duarte H.
Firma	Firma
80748960	51977995
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio.	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**Carrera 100 # 52 24 Sur**	**TELÉFONO:**	**3208956169**
OPERADOR	**FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**22/08/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _12__A __24__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE _6__A __8__ AÑOS	29	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13_ AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE __A _14___ AÑOS	197 *

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	5	MONDONGO	MONDONGO	210	PESO MUESTREADO	166	223	229	228	195																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	79	106	109	109	92,9																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
6 a 8 años	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	101	PESO MUESTREADO	61	67	71	85	82																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	60,4	66,3	70,3	84,2	81,2																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
6 a 8 años	5	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	80-104	PESO MUESTREADO	40	76	77	70	67																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
6 a 8 años	5	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	80	PESO MUESTREADO	23	74	67	66	78																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	28,8	92,5	83,8	82,5	97,5																	
					CALIFICACION	1	3	1	1	3																	
6 a 8 años	5	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	21	PESO MUESTREADO	27	45	36	29	30																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	214	171	138	143																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	3																	
6 a 8 años	5	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	280	PESO MUESTREADO	290	270	290	280	280																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	96,4	104	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
6 a 8 años	5	MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA TAJADA CON HELADO	70	PESO MUESTREADO	41	60	56	57	53																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	58,6	85,7	80	81,4	75,7																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú N°14

FIRMA PROFESIONAL : María Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Michael Alexis Peña Cobos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**Carrera 100 # 52 24 Sur**	**TELÉFONO:**	**3208956169**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**22/08/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
MONDONGO	MONDONGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	7	3	
		2	8	8	8	8	7		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA TAJADA CON HELADO	MANZANA TAJADA CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú N°14

FIRMA PROFESIONAL: María Camuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Camuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Michael Alexis Peña Cobos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	08	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 6 **Descripción:** 'Se evidencia que no se realiza el paso de pesaje posterior al prealistamiento de los alimentos, se observa faltante de cerca de 10Kg de ensalada pico de gallo para jornada.	**No de Variable: 7** **Descripción:** Se evidencia que el comedor no cuenta con la totalidad de los alimentos para 2 días de operación, sobre las 9:40am se recibe muslos de pollo para la el menú de la jornada.

	
No de Variable: 8 **Descripción:** Se evidencia bolsas de pollo Pimpollo con rotulado de fácil remoción, y que no declara fecha de beneficio	**No de Variable: 44** **Descripción:** Se evidencia que no se suministra cuchara postrera a los participantes durante la jornada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 14**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51.977.999
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	17	8	2023	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6552-2023** Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario : 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS

Fecha Inicio Operación: 9/05/2023 Fecha Final Operación: 8/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: HECTOR GERMAN MARTÍNEZ

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: DIANA TURBAY Dirección: KR 1 48 Q 30 SUR

Tel: 6014457527 Cel 3138546467 Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 333

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 296 Total Asistencia del Día: 296 Total Histórico de Asistencia: 20083

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C: X NC: NA:	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C: NC: X NA:
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: X NC: NA:	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Pepino	12,93	13
	Tomate	13,1	13,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Plátano maduro	18,21	19
Bebida de fruta	Pulpa de Guanábana	21,6	22
	Leche	68,6	69
Postre	Pera	21	21

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	X / /	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	X / /
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	X / /	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	X / /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	X / /

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/08/2022	21/08/2022	BLV427
Carne			Carnes Cajicá	11/07/2023	15/06/2021	21/08/2022	21/08/2022	BLV427
Leche			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Queso			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Yogurt			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Helado			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Crema de leche			Makro	24/01/2023		12/09/2023		WHO764
Huevos			Makro	24/01/2023		24/09/2022		SZO976
Atún			Makro	24/01/2023		24/09/2022		SZO976
Pulpas			Hortypulpas	17/02/2023		6/07/2023		MMZ 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	X / /	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	X / /
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	X / /	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	X / /

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización:13/07/2023 (personal)-22/07/2023 (Participantes)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARÍA TEJADA CASTRILLÓN	13/04/2023
2	LEONOR RODRÍGUEZ	23/08/2022
3	ERIKA CASTELLANOS	10/10/2022
4	EDWIN CARRILLO HURTADO	28/06/2023
5	LUZ ANGELA MEDINA	27/06/2023
6	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	17/04/2023
7	HECTOR GERMAN MARTÍNEZ (RESPONSABLE)	5/07/2023
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 24/06/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 24/06/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARÍA TEJADA CASTRILLÓN	**10/05/2023 - 28/07/2023**
2	LEONOR RODRÍGUEZ	**10/05/2023 - 28/07/2023**
3	ERIKA CASTELLANOS	**10/05/2023 - 28/07/2023**
4	EDWIN CARRILLO HURTADO	**10/05/2023 - 28/07/2023**
5	LUZ ANGELA MEDINA	**10/05/2023 - 28/07/2023**
6	FRED WILLIAM TOUS PEREZ	**19/07/2023 - 28/07/2023**
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** **Favorable con requerimientos** **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5% **Fecha:** **Día:** 20 **Mes:** 6 **Año:** 2023 **Nº Acta:** **AS02E745106** **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Último control: 11/04/2023 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 11 Mes 1 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Grupo CIMA **Cocepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	90,0	82,0
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	84,0	69,0
Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	82,0	71,0
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	8,0	5,8
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	78,0	72,3
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANÁBANA	4,3	5,2
Postre	PERA	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 21 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día - Mes - Año - **Nutricionista** Día 23 Mes 6 Año 2023	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 15/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** ---------- **Fecha Socialización:** 15/07/2023	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha de Aprobación:** Día 14 Mes 7 Año 2023 **Actividad IEC:** Porqué es importamte el consumo de frutas y verduras en nuestra dieta diaria **Actividad Física:** Estiramiento físico **Fecha Actividad:** 28/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: ---------- Fecha Reporte Cualitativo: ----------	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: Pagó 18/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [X] NC [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	141	150	
1:00 p. m.	200	210	
2:00 p. m.	260	265	
3:00 p. m.	294	294	
3:30 p. m.	296	296	
Total	----------	----------	

Se realiza seguimiento a visita anterior de seguimiento de ANS.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	56	No se ha registrado en el SIRBE la información de actividad de estilos de vida saludable realizada el día 28/07/2023	Próxima visita
O	2	se evidencia bloque de hielo en el Sorbete de Guanábana	Próxima visita
O	50	Responsable no cuenta con sensibilización nutricional, el asociado solicitó esta acapacitación por lo que está pendiente	Próxima visita
O	26	Se evidencia baldosa deterirorada en piso de cocina caliente junto a las estufas	Próxima visita

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	25	28/06/2023	17/08/2023: se evidencia en área de preparación falta de ventilación directa o indirecta,se presenta condensación del vapor,no facilita remosión del calor. El asociado ya tiene el extractor en el comedor pero falta instalarlo.		X	Abierto	X	
O	9	5/07/2023	17/08/2023: Se evidencia formato de Recepción de alimentos actualizado.	X		Cerrado		
O	15	5/07/2023	17/08/2023: se encuentra actualizado formato de entradas y salidas de alimentos	X		Cerrado		
O	17	5/07/2023	17/08/2023: No se aplican las buenas prácticas de manufactura, se evidencia manipulador con peto deteriorado		X	Abierto	X	
O	20	5/07/2023	17/08/2023: Todo el personal tiene capacitación en criterios mínimos de aceptación	X		Cerrado		
O	27	5/07/2023	17/08/2023: No se cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. No cuenta con sistema de extracción de olores en áea de proceso. Está pendiente la instalación, pues ya tienen este equipo en el comedor		X	Abierto	X	
O	29	5/07/2023	17/08/2023: Sistema de lavado de manos portátil se encontraba frente al área de preparación. se cuenta con dispensador de toallas para secado de manos para los manipuladores dentro de la cocina	X		Cerrado		
O	43	5/07/2023	17/08/2023: Los platos servidos el día de hoy tenían una buena presentación	X		Cerrado		
O	49	5/07/2023	17/08/2023:No se garantiza temperatura de seguridad para ensalada en primera toma.		X	Abierto	X	
R	51	5/07/2023	17/08/2023: Nutricionista del asociado envía cronograma trimestral de talla y peso el 15/07/2023, formatos cuentan con firma y matrícula de Nutricionista; se realizó el registro de los datos antropométricos en el sistema Sirbe.	X		Cerrado		
O	53	5/07/2023	17/08/2023: La Nutricionista del asociado realiza la socialización de la clasificación nutricional a los participantes 15/07/2023, sin embargo el asociado no presentó soporte de la socializacion de clasifiación nutricional de la SDIS a la nutriconoista del asociado		X	Abierto	X	
O	54	5/07/2023	17/08/2023: Se evidencia que la Nutricionista del asociado no ha entregado las canalizaciones a los participantes que lo requieren, a la fecha tiene 11 pero varias tienen fecha del 29/06/2023 y no coincide con la socialización hecha a los participantes el día 15/07/2023		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	3	27/07/2023	17/08/2023: se verifica la calidad del los alimentos antes de ser entregado a los participantes.	X		Cerrado		
R	6	27/07/2023	17/08/2023: Se evidencia alimentos en optimas condiciones de calidad entregado a los participantes. Hay oportunidad y logística en la entrega de los alimentos.	X		Cerrado		
O	21	27/07/2023	17/08/2023: Manipulador nuevo recibió capacitaciones exigidas por anexo técnico	X		Cerrado		
O	22	27/07/2023	17/08/2023: Manipulador nuevo ya tiene inducción al servicio, exigido por anexo técnico	X		Cerrado		
O	36	27/07/2023	17/08/2023: se encuentran actualizados formatos de plan de saneamiento	X		Cerrado		
O	40	27/07/2023	17/08/2023: se encuentra actualizado formato de verificación de basculas y grameras	X		Cerrado		
O	44	27/07/2023	17/08/2023: No se evidencia platos servidos calientes, en línea de servicio por mas de 5 minutos en espera	X		Cerrado		
R	45	27/07/2023	17/08/2023: El plan de compras esta contemplado para 296 participantes y No se registran mas personas de esta cantidad, siendo conforme.	X		Cerrado		
O	47	27/07/2023	17/08/2023: Las características organolépticas presentan conformidad con la calidad esperada para las preparaciones.	X		Cerrado		
R	55	27/07/2023	17/08/2023: Los talleres de estilo de vida saludable se realizaron el 28/07/2023	X		Cerrado		
O	63	27/07/2023	17/08/2023: se cierran los requerimientos generados en visita anterior	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS	Nilce Segovia Torres
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80748960	1.050.958.062
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO.	Apoyo Supervision
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS		
DIRECCIÓN:	KR 1 48 Q 30 SUR	TELÉFONO:	6014457527
OPERADOR	FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO	FECHA: (dd/dm/aaaa)	17/8/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3_A _5_ AÑOS	9	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_ AÑOS	29	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13_ AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14_ AÑOS	200

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	210	PESO MUESTREADO	232	233	220	200	210	221	234	220	235	231	200	210	220								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	111	105	95	100	105	111	105	112	110	95	100	105									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	121	PESO MUESTREADO	122	123	125	124	120	118	119	118	120	122	124	123	124								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	102	103	102	99	98	98	98	99	101	102	102	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	80 A 104	PESO MUESTREADO	85	92	68	90	88	71	100	74	80	85	90	100	100								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	85	100	100	89	100	93	100	100	100	100	100									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	80	PESO MUESTREADO	88	80	75	84	89	98	83	82	80	86	88	80	90								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	100	94	105	111	123	104	103	100	108	110	100	113									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	35	PESO MUESTREADO	30	38	38	33	36	37	32	35	33	33	27	34	30								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	109	109	94	103	106	91	100	94	94	77	97	86									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUANÁBANA	330	PESO MUESTREADO	340	325	335	330	310	330	332	340	330	340	320	315	310								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	98	102	100	94	100	101	103	100	103	97	95	94									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	GRANADILLA	PERA	70	PESO MUESTREADO	70	71	65	66	60	59	72	73	75	65	68	70	72								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101	93	94	86	84	103	104	107	93	97	100	103									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: MENÚ:10 , SEMANA:2

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Mike Segovia

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA CORDOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**KR 1 48 Q 30 SUR**	**TELÉFONO:**	**6014457527**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**17/8/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUANÁBANA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
GRANADILLA	PERA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: **MENÚ:10 , SEMANA:2**

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Mike Segovia

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MICHAEL ALEXIS PEÑA COBOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	17	**MES**	8	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY SECTOR LANCEROS**
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**6552-2023**

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 2	**No de Variable: 26**
se evidencia bloque de hielo en el Sorbete de Guanábana	Se evidencia baldosa deterirorada en piso de cocina caliente junto a las estufas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 10**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
MIKE NELSON SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos
1050958062
Cédula de Ciudadanía

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 27 | 07 | 2023 — Hora Inicio: 11:00 am — Hora Finalización: 5:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6552-2023 Nombre Asociado: FUNGEINCO.

Nombre Comedor Comunitario: 113359 - CCCP - 18 - 002 Diana Turbay Lanceros

Fecha Inicio Operación: 09 | 05 | 2023 Fecha Final Operación: 08 | 01 | 2024.

Nombre Responsable del Servicio: Hecta German Martinez

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Barrio: Diana Turbay Lanceros Dirección: Cra 1 # 48B - 30 Sur

Tel: 6014457527 Cel.: 313 8546467. Correo Electrónico: comedallanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400. Nº Participantes en Atención: 284

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 270 Total Asistencia del Día: 283 Total Histórico de Asistencia: 15200.

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [ ] NC [ ] NA [X]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre			

Powered by CamScanner

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☐ NC ☒ NA ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Carnes Calica.	09/01/22	15/06/21	27/08/22	27/08/22	BIV 427
Carne			Carnes Calica.	09/01/22	15/06/21	27/08/22	27/08/22	BIV 427
Leche			Makro	24/01/23	—	12/09/22	—	WHO 764
Queso			Makro	24/01/23	—	12/09/22	—	WHO 764
Yogurt			Makro	24/01/23	—	12/09/22	—	WHO 764
Helado			Makro	24/01/23	—	12/09/22	—	WHO 764
Crema de leche			Makro	24/01/23	—	12/09/22	—	WHO 764
Huevos			Makro	24/01/23	—	24/09/22	—	S70 976
Atún			Makro	24/01/23	—	24/09/22	—	S70 976.
Pulpas			Zeli pulpas	09/01/22	—	06/07/23	—	MUT 677.

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☐ NC ☒ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: 26/05/2023 personal. 22/07/2023 Participantes	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Maria Engracia Tejada Castrillon	13/04/2023
2	Jeana Caina Rodriguez	23/08/2022
3	Erika Johana Castellanos	10/10/2022.
4	Edwin Camilo Hurtado	28/06/2023.
5	Luz Angela Medina Peraza	27/06/2023
6	Fred William Tous Perez.	17/04/2023
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 24/06/2023.	C ☐ NC ☒ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 24/06/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	María Engracia Tejada Castillon.	10/05/23 - 10/06/23
2	Leona Caina Rodriguez.	10/05/23 - 10/06/23
3	Erika Johana Castellanos.	10/05/23 - 10/06/23
4	Edwin Camilo Hurtado.	10/05/23 - 10/06/23
5	Luz Angela Medina Peraza.	10/05/23 - 10/06/23
6	Fred William Tous Perez.	
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario Concepto: Favorable con Requerimientos Porcentaje de Cumplimiento: 73,5 % Fecha: Día: 20 Mes: 06 Año: 2023 Nº Acta: ASOZE 745 106. Hospital/Subred: Centro Oriente.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 10/04/2023 Empresa: Grupo CIMA. Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 11 Mes 04 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** Grupo CIMA. **Concepto Sanitario:** Favorable. **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☐ NC ☒ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☐ NC ☒ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco.	81,4	79,2
Cereal	Arroz Blanco.	80,6	78,4
Proteina	Rechuga de Pollo Con Salsa Criolla	79,3	82,6.
Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate.	—	—
Tubérculo o Plátano	En el Ajiaco	—	—
Bebida de Fruta	Sabete de Goayaba	12,5	4,5
Postre	Mandarina	—	—

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Dia 21 Mes 10 Año 2022. **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Dia 18 Mes 07 Año 2023 **Nutricionista :** Dia 23 Mes 06 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐ Yolanda Acosta	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 15/07/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 05/06/2023. **Fecha Socialización:** _____	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Dia ___ Mes ___ Año ___ **Actividad IEC:** ___ **Actividad Física:** ___ **Fecha Actividad:** ___	C ☐ NC ☒ NA ☐	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: ___ Fecha Reporte Cualitativo: ___	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS. Enero 07/06/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** 18/07/2023.	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con minimo un botiquin tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación minimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el facil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrilico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (minimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	92	119	
1:00 p. m.	176	178	
2:00 p. m.	214	220	
3:00 p. m.	283	283	
3:30 p. m.	—	—	
Total	283	283	

Se evidencia intercambio de granadilla por Mandarina.
V 2 NA Por la hora de llegada de la Supervisora 11:00 am.
V. 5 NA Por la hora de llegada de la Supervisora 11:00 am
V. 56 NA En tiempos de Cumplimiento.
V. 51. Se mantiene requerimiento, dado que no han sido registrados los datos de talla y peso tomados a los participantes. El Responsable del servicio manifiesta que no cuentan con contraseña y que hasta el momento no les han dado Solución.
Ingresa Manipulador Fred William Tovs, capacitación en teoría del juego se verificará siguiente visita.
Se toma talla y peso a 233 participantes segun listados presentados
En próximas visita se verificara capacitaciones del personal manipulador: Edwin Camilo Hurtado, Diaz Angela Medina y Fred William Tovs.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

. Durante la visita se informa que no tenemos acceso al SIRBE (Talla - Peso) pues el usuario y contraseña no funcionan. Se informa previamente a la SDIS sobre esta novedad.

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	No se verifica la calidad del aguacate antes de ser entregado a los participantes. Se evidencian huesos de palo en el apiaco.	Próxima Visita.
R	6.	Se evidencia aguacate en no optimas condiciones de Calidad. entregado a los participantes a la hora de llegada de la Supervisora, 11:00 am, partes negras en la parte comestible. No hay oportunidad ni logistica en la entrega de los alimentos, el palo se termino en 2 ocasiones a la 1:12 pm y a las 2:38 pm. fué necesario cocinar mas para entregar a los participantes.	Inmediato.
O	21	Manipulador nuevo. no ha recibido capacitaciones exigidas por anexo tecnico.	Próxima Visita.
O	22	Manipulador nuevo no ha recibido induccion al Servicio. exigido por anexo tecnico	Próxima Visita.
O	36	No se encuentran actualizados formatos de plan de Saneamiento	Próxima Visita.
O	40	No se encuentra actualizado formato de verificacion de básculas y gramera	Próxima Visita
O	44	Se evidencian platos Servidos a la hora de inicio de Supervisora 1100 am en linea de Servido y superan 5 minutos la espera.	Próxima Visita
R	45.	El plan de Compras está contemplado para 270 participantes y se registran. 283 personas, evidenciandose un deficit de 13 raciones.	Inmediato
O	47.	las caracteristicas organolepticas no presentan conformidad con la Calidad esperada para Sabeta de Guayaba el cual se encuentra aguado con poco sabor a fruta y no tiene Sensacion de Sabeta y el apiaco presenta aspecto y Sabor aguado, no se evidencia papa Cocida en la preparacion.	Próxima Visita

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Con relación al pollo se dio racion a todos los participantes y se firma de acuerdo con el nuevo plan de compras.

Laura Alvarez

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	55.	los talleres de Estilos de Vida Saludable no son realizados de acuerdo al plan y cronograma aprobado por la Nutricionista local, este debía realizarse el 22/07/2023	Inmediato.
O	63	No se cumple con el requerimiento generado de la variable 51., el asociado envía respuesta pero no da cumplimiento.	Próxima visita.

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	25	28/06/2023	Continua evidenciandose en el area de preparacion falta de Ventilacion directa o indirecta, se presenta condensacion del vapor, no facilita remocion de Calor. Genera plan de mejora		X	Abierto	X	
O	8	05/07/2023	Se da cumplimiento con lo establecido en la Resolucion 5109 de 2005 para los alimentos evidenciados en almacenamiento.	X		Cerrado		
O	17	05/07/2023	No se aplican las buenas prácticas de manufactura se evidencia lechuga picada en recipiente sin tapa debajo de mesa en area de preparación.		X	Abierto		
O	18	05/07/2023	Se socializa el protocolo de lavado de manos a los participantes el 22/07/2023	X		Cerrado		
O	20	05/07/2023	No se realiza capacitación de refuerzo en criterios mínimos de aceptación y rechazo para dar cumplimiento a la Variable		X	Abierto		
O	27	05/07/2023	No se comple con las exigencias dadas por la autoridad Sanitaria: No cuenta con Sistema de extracción de olores en area de proceso.		X	Abierto		
O	29	05/07/2023	Sistema de lavado de manos portatil que se encontraba frente al área de preparación fué retirado, adentro no se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual. No se cuenta con dispensador de toallas para Secado de manos		X	Abierto		
O	31	05/07/2023	Se evidencia área de locker en orden y limpieza	X		Cerrado		
O	7	05/07/2023	Se adquieren los alimentos para mínimo 2 días de operacion.	X		Cerrado.		
O	9	05/07/2023	Se evidencian formatos de asistencia en el establecido por SDIS. No se cuenta con formato de Recepción de alimentos actualizado.		X	Abierto.		
O	15	05/07/2023	Se evidencia que se registran diariamente las temperaturas de los equipos de refrigeracion y congelacion, sin embargo		X	Abierto		

Powered by CamScanner

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 12 de 12

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			no se encuentra actualizado famato de entradas y Salidas. de alimentos.					
O	32	05/07/2023	El baño del personal manipulador cuenta con dispensador de toallas para secado de manos	X		Cerrado.		
O	39	05/07/2023	Se evidencia que se realizó mantenimiento de pintura a rejilla base de estufa. Se cuenta con los elementos de aseo mínimos requeridos	X		Cerrado.		
O	43	05/07/2023	Lo minuto de hoy no Contempló adereza locteo, el Sorudo asegurò una presentacion adecuada para guiso, arroz y pollo, Sin embargos platos evidenciados a la hora de llegada de la supervisor 1100 am, Contenían aguacate en malas condiciones de Calidad.		X	Abierto		
O	49	05/07/2023	No se garantiza temperatura de Seguridad para Sabete en primera toma.		X	Abierto.		
O	50	05/07/2023	El Responsable del Servicio cuenta con la Sensibilizacion en vigilancia nutricional con fecha 18/07/2023	X		Cerrado.		
R	51	05/07/2023	Nutricionista del asociado envía Cronograma trimestral de talla y peso el 15/07/2023, Famatos no cuentan con firma y matricula de Nutricionista; aun no se ha realizado el registro de los datos antropometricos en el Sistema SIPBE		X	Abierto.		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Germán Martín C.	Nombres y Apellidos: Luna Beatriz Cle.
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 79332388	52 707444
Cargo: R. del Servicio	Cargo: Contratista Apoyo a la Supervisión

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	53	05/07/2023	La Nutricionista del Asociado realiza la Socialización de la clasificación Nutricional a los participantes, sin embargo la fecha en acta y listado es de 29/06/2023 que no corresponde con la observación generada el 05/07/2023.		X	Abierto.		
O	58	05/07/2023	El asociado realiza pago a UAECOB para visita y emisión de Concepto técnico	X		Cerrado.		
O	54	05/07/2023	Se evidencia que la Nutricionista del asociado no ha entregado las canalizaciones a los participantes que lo requieren.		X	Abierto.		
O	59	05/07/2023	El Botiquín cuenta con los elementos mínimos establecidos.	X		Cerrado.		
O	60	05/07/2023	Se evidencia que el Responsable del Servicio, Inclusora Social y Auxiliar administrativa cuentan con capacitación	X		Cerrado.		
O	62.	05/07/2023	Se evidenca que el comedor cuenta con Señalización en acrílico de ruta de evacuación y Salida de emergencia.	X		Cerrado.		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Cesar Mauricio C.	Nombres y Apellidos: Juan Ricaurte Ortiz
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 79473358	Cédula de Ciudadanía: 52 707 444
Cargo: R del Servicio	Cargo: Contratista Apoyo a la Supervisión

Nota. La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026466 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP - 18 - 002 Diana Turbay Lancaros.		
DIRECCIÓN:	Cra 17 # 48 S - 30 Sur.	TELÉFONO:	6014457527.
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/07/2023	OPERADOR:	FUNDEINCO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ajiaco	Ajiaco.	1	5	5	5	5	5	1	Consistencia Aguacata.
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Pechuga de pollo con salsa criolla	Pechuga de pollo con salsa criolla.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sobate de Guayaba	Sobate de Guayaba.	1	5	5	5	5	5	1	Sabor agradable y sensacion de poca fruta
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
Mandarina	Mandarina	1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juana Ricaurte Ortiz	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Juana Ricaurte Ortiz	NOMBRES Y APELLIDOS:

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP - 18 - 002 Diana Turbay Tancaros		
DIRECCIÓN:	Cra 1 # 48 G - 30 Sur.	TELÉFONO:	6014457527.
OPERADOR	FUNGEINCO	FECHA: (dd/dm/aaaa)	27/07/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___A___ MESES	/	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	14	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A ___ AÑOS	192

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	Arroz	Arroz	240	PESO MUESTREADO	250	230	242	251	228	234	252	230													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	99	101	104	103	97	105	95																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Pechuga de pollo en salsa criolla	Pechuga de pollo en salsa criolla.	78	PESO MUESTREADO	70	85	80	78	80	80	69	71													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	109	102	100	102	102	90	116																
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	1																
5	8	Arroz blanco	Arroz blanco.	121	PESO MUESTREADO	131	113	115	125	126	130	116	133													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	108	95	103	104	107	95	109																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate.	78	PESO MUESTREADO	83	86	86	83	89	83	81	76													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	110	110	106	111	109	103	97																
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3																
5	8	Sabaleta Guayaba	Sabaleta Guayaba	330	PESO MUESTREADO	330	330	330	330	330	330	330	330													5	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100	100	100	100																
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3																
5	8	Mondonguera	Mondonguera.		PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																								
					CALIFICACION																								

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juana Ricaurte Clet
NOMBRES Y APELLIDOS: Juana Ricaurte Clet

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS:

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	07	AÑO	2023

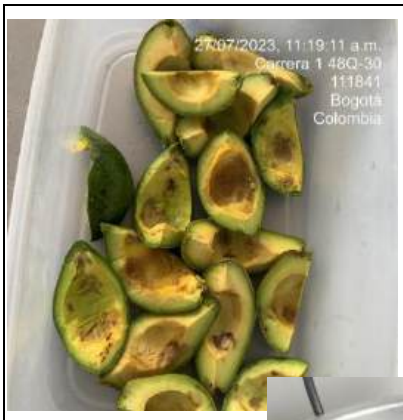
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002- DIANA TURBAY LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











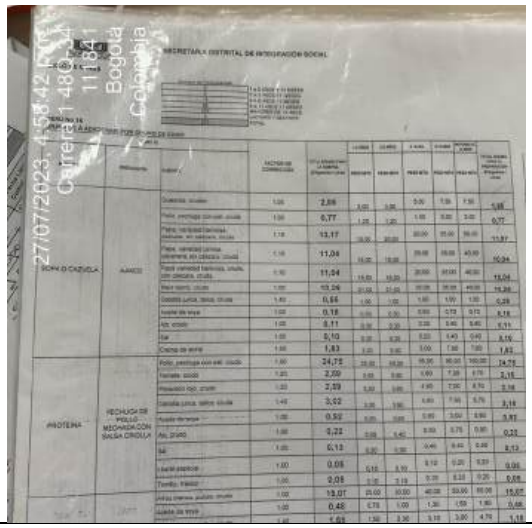


No de Variable: 3 **Descripción:** No se verifica la calidad del aguacate antes de ser entregado a los participantes. Se evidencian huesos de pollo en el ajiaco.	**No de Variable: 06** **Descripción**: 27/07/2023: Se evidencia aguacate en no óptimas condiciones de calidad entregado a los participantes a la hora de la llegada de la supervisión 11:00 am, partes negras en la parte comestible; no hay oportunidad ni logística en la entrega de los alimentos, el pollo se termina en 2 ocasiones: a la 1:12pm y a las 2:38pm. Fue necesario cocinar más para entregar a los participantes.



No de Variable: 44

Descripción: 27/07/2023: Se evidencia platos servidos a la hora de inicio de supervisión 11:00am en línea de servicio y superan 5 minutos la espera.

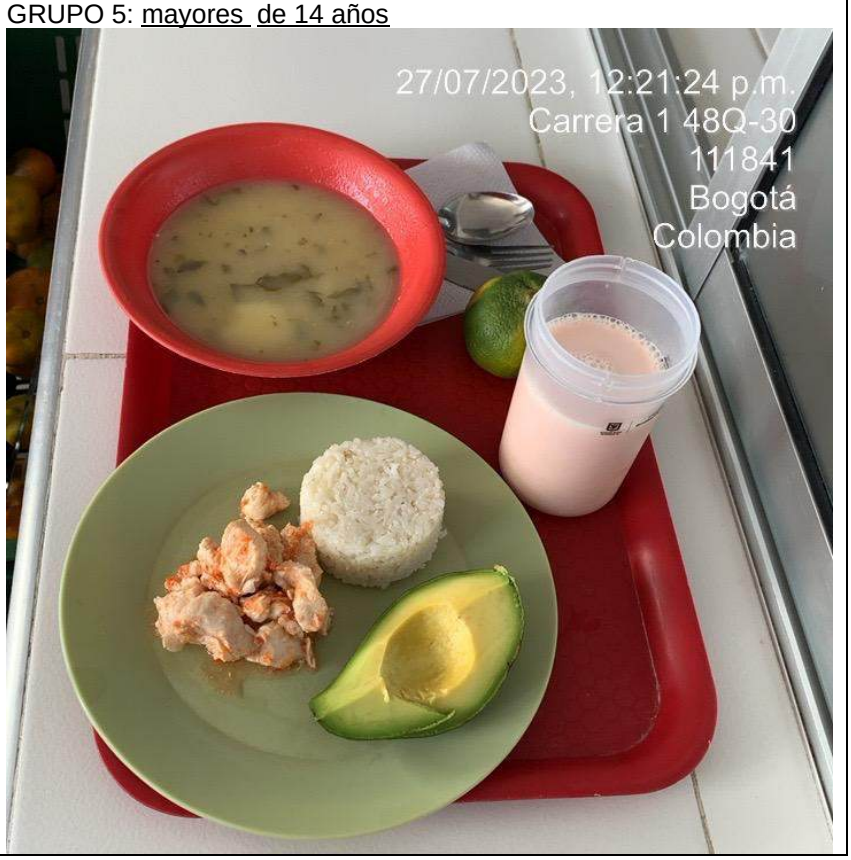


No de Variable: 45

Descripción: 27/07/2023: El plan de compas esta contemplado para 270 participantes y se registran 283 personas, evidenciándose un déficit de 13 raciones.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 16**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 05 | 07 | 2023 — Hora Inicio: 8:20 am — Hora Finalización: 3:45 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6552-2023 — Nombre Asociado: FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113357 - CCCP 18002 Dana Tuiba y Lanceros

Fecha Inicio Operación: 09/05/2023 — Fecha Final Operación: 08/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: Alexandra Nieto Rodriguez

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe — Barrio: Dana Tuiba y Lanceros — Dirección: Cra 1 # 48 G - 30 Sur

Tel: 6014457527 — Cel.: 3058230318 — Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Participantes en Atención: 304

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 270 — Total Asistencia del Día: 252 — Total Histórico de Asistencia: 10411

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Calabacin	6,80	7,65

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mango	20,13	21
	Azucar	2	2
Postre	Banano	20,27	21
	Queso	5,26	5,5

Powered by CamScanner

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [ ] NC [X] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Comus Caylca	09/07/22	15/06/21	21/08/22	21/08/22	BIV 427
Carne			Comus Caylca	09/07/22	15/06/21	21/08/22	21/08/22	BIV 427
Leche			Villa Auto	27/10/22	—	12/07/22	—	WHO 764
Queso			Makro	24/01/23	—	12/07/22	—	WHO 764
Yogurt			Makro	24/01/23	—	12/07/22	—	WHO 764
Helado			Makro	24/01/23	—	12/07/22	—	WHO 764
Crema de leche			Makro	24/01/23	—	12/07/22	—	WHO 764 FSW
Huevos			Makro	24/01/23	—	07/07/22	—	052
Atún			Makro	24/01/23	—	07/07/22	—	FSW 052
Pulpas			Deli pulpas	09/01/22	—	06/07/22	—	MHZ 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☐ NC ☒ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: 26/05/2023 personal.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Maria Engracia Tejada Castrillón	13/01/2023
2	Leonor Caina Rodriguez.	23/03/2022
3	Erika Johana Castellanos	10/10/2022
4	Saidys Patricia Arellano	13/04/2023
5	Edwin Camilo Hurtado	28/06/2023
6	Luz Angela Medina Perczo	27/06/2023
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 12/05/2023 21/06/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 21/06/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	María Engracia Tejada Castellen	10/05/23 - 10/22/06/23
2	Leonor Caina Rodriguez	10/05/23 - 10/22/06/23
3	Enka Johana Castellanos	10/05/23 - 10/22/06/23
4	Saidys Patricia Arellano	10/05/23 - 10/22/06/23
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5 % **Fecha:** Día: 20 Mes: 06 Año: 2023 **Nº Acta:** ASO2E 745106. **Hospital/Subred:** Centro Oriente.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☒ NC ☐ NA ☐	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de almacenamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; esté área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C ☐ NC ☒ NA ☐
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☐ NC ☒ NA ☐	33	Se cuenta con un área especifica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso especifico de cada color.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las caracteristicas establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 10/04/2023 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Dia 11 Mes 01 Año 2023 **Material:** PVC. **Nº Tanques:** 2. **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** Grupo CIMA. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Dia 11 Mes 10 Año 2022.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoria 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (caracteristicas del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	46
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de Garbanzos	86,5	82,3
Cereal	Arroz con Cilantro	81,3	80,6
Proteína	Sobrebarriga Asada	76,1	71,1
Ensalada o Verdura	Verduras Salteadas Juliana	80,7	74,8
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	81,3	71,2
Bebida de Fruta	Jugo de Mango	3,8	4,1
Postre	Banano con Queso	5,5	9,6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Dia 21 Mes 10 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Dia ___ Mes ___ Año ___ **Nutricionista :** Dia 23 Mes 06 Año 2023	C ☐ NC ☒ NA ☐ Nutricionista Yolanda Acosta	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:**	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 05/06/2023 **Fecha Socialización:** ___	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 29 Mes 06 Año 2023. **Actividad IEC:** —— **Actividad Física:** —— **Fecha Actividad:** ——	C [X] NC [ ] NA [ ] Fecha envío: 29/06/2023	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. **Fecha Reporte Cuantitativo:** —— **Fecha Reporte Cualitativo:** ——	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS. Envío 07/06/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** ——	C [ ] NC [X] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [ ] NC [X] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [ ] NC [X] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [ ] NA [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	36	38	
1:00 p. m.	127	125	
2:00 p. m.	214	213.	
3:00 p. m.	252	252	
3:30 p. m.	—	—	
Total	252	252	

La Nutricionista del Asociado envía talleres (cronograma), de EVS para aprobación el 29/06/2023, sin incluir la estrategia IEC que debía ser diligenciada en el formato establecido por la SDIS. Este cronograma es aprobado por la Nutricionista local el 29/06/2023. De acuerdo al documento el primer tema será dictado a la población el 16/07/2023

V. 56 NA. De acuerdo al cronograma aprobado por la Nutricionista local, se dará inicio a los talleres el 16/07/2023. hasta este momento se realizará el registro en el sistema SIRBE

V. 63 NA. No se generaron anteriormente planes de mejora o requerimientos.

El 01/07/2023 ingresan al Comedor los manipuladores Edwin Camilo Hurtado y Luz Angela Medina, en próxima visita se verificaran las capacitaciones con las cuales deben contar.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

AH.
Alexandra I Nieto R.
Responsable SJ
Sin Comentarios

Powered by CamScanner

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	7	No se adquieren los alimentos para mínimo 2 días de operación, no se cuenta con el queso para el día de mañana Semana 4 minuta 22, $0,02 K.	Próxima Visita
O	8	Se evidencia bolsa de 1K de fécula de maiz marca Saquzena no cuenta con lote, ni fecha de Vencimiento, adicionalmente bolsa con porción de carne sin rotulo que la identifique con los requisitos mínimos, Decreto 1500 de 2007.	Próxima Visita
O	9	Se evidencian listados de asistencia a capacitaciones del personal manipulador en formatos distintos al establecido	Próxima Visita
O	15.	Se evidencia que no se registra diariamente las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación, ultima toma 01/07/2023 7:00am. No se encuentra diligenciado el encabezado	Próxima Visita
O	17	No se aplican las buenas prácticas de manufactura, se evidencia bolsa negra que contiene 11Kg de Sobrebarriga en el piso	Próxima Visita.
O	18.	El comedor no ha socializado el protocolo de lavado de manos a los participantes, debía realizarse máximo a los 30 días de inicio de la operación y luego cada dos meses.	Próxima Visita.
O	20	No se aplican los Criterios de aceptación y rechazo de materias primas, se evidencia bolsa de fécula de maiz sin lote ni fecha de Vencimiento y porción de carne sin rotulo.	Próxima Visita.
O	27.	No se cumple con las exigencias dadas por la autoridad Sanitaria. No cuenta con Sistema de extracción de olores en área de proceso	Próxima Visita
O	29	Se cuenta con Sistema de lavado de manos de accionamiento no manual, sin embargo, no se encuentra en funcionamiento. No se cuenta con dispensador de toallas para Secado de manos	Próxima Visita
O	31.	Se evidencia que el área de locker se encuentra en desorden, elementos y prendas del personal se encuentran por fuera de los lockers.	Próxima Visita

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Powered by CamScanner

Capitulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	32.	El baño del personal manipulador no cuenta con dispensador de toallas para secado de manos	Próxima Visita.
O	39.	Se evidencia rejilla base de estufa de puestos con presencia de oxido. El comedor no cuenta con guantes de acuerdo al código de colores para el personal manipulador, se encuentran pendientes 1 recogedor negro y 1 recogedor rojo.	Próxima Visita
O	43	No Se garantiza temperatura de Seguridad para queso en Segunda toma	Próxima Visita.
O	49.	No se garantiza temperatura de Seguridad para queso en Segunda toma	Próxima Visita.
O	50.	La Responsable del Servicio no cuenta con la Sensibilización en vigilancia Nutricional programadas por la SDIS	Próxima Visita.
R	51	La Nutricionista del asociado no envió cronograma trimestral para toma de talla y peso 1er Semestre 2023. No se comple con la obligación de toma masiva de talla y peso para el 1er Semestre 2023 a todos los participantes, se realiza toma a 182 personas, teniendo 304 en atención; los registros no se realizan en los listados generados por el Sistema SIABE y no son registrados en el mismo aplicativo Genera Requerimiento.	Inmediato.
O	53	La Nutricionista del Asociado no realiza la socialización de la Clasificación Nutricional a los participantes en los tiempos establecidos	Próxima Visita.
O	54	La Nutricionista del Asociado no realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo a los lineamientos establecidos por SDIS	Próxima Visita.
O	58.	No se cuenta con Soporte de pago a OPECOB. para Solicitud de Visita y Concepto Técnico.	Próxima Visita.
O	59	No se cuenta con los elementos mínimos para el botiquín tipo A, falta: Crema para quemaduras, Vendas elásticas en los tamaños exigidos, Venda de algodon 5x5 y Solución Salina.	Próxima Visita.
O	60	No se cuenta con la capacitación en teoría del fuego de todo el Personal, falta Responsable del Servicio, Inclusora Social y Auxiliar Administrativa	Próxima Visita.

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	FORMATO NO CONTROLADO
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PAGINA 10 de 12

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	62.	El comedor no cuenta con Señalizacion en material fotoluminiscente o acrilico de evacuacion y Salidas de emergencia	Proxima visita

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 11 de 12

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	25	28/06/2023	Continúa evidenciandose en el área de preparación falta de Ventilación directa o indirecta, se presenta condensación del vapor, no facilita remoción del calor.		X	Abierto.		
O	52	28/06/2023	Se evidencia que el Comedor comunitario ya cuenta con balanza digital pesa Personas Según anexo técnico	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alexandra I Nieto R Nombres y Apellidos	Laura Ricaurte Cleta Nombres y Apellidos
Alexandra I Nieto R. Firma	Laura Ricaurte Cleta Firma
52.009.804 Bt. Cédula de Ciudadanía	52 101 444 Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio. Cargo	Contratista - Apoyo a la Supervisión Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP 18002 Diana Turbay Tancaros		
DIRECCIÓN:	Cra 1 # 48G - 30 sur	TELÉFONO:	6014157527.
OPERADOR	FUNGEINCO	FECHA: (dd/dm/aaaa)	05/07/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE__A__MESES	/	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 5 AÑOS	14	GRUPO ETÁREO 4: DE 13 AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A__AÑOS	192.

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Cazuela de Garbanzos	Cotuela de Garbanzos	210	PESO MUESTREADO	213	223	229	215	231	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	106	106	102	110		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
4	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	101	PESO MUESTREADO	99	103	100	72	97	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	102	99	71	96		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
4	5	Sobrebarriga Asada	Sobrebarriga Asada	44	PESO MUESTREADO	47	48	48	48	47	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	109	109	109	106		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
4	5	Hamburguesas salteadas Julianas	Hamburguesas salteadas Julianas	70	PESO MUESTREADO	61	74	70	70	70	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	105	100	100	100		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3		
4	5	Papa criolla Dorada	Papa criolla Dorada.	41	PESO MUESTREADO	41	43	40	39	39	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	97	95	95		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
4	5	Banano con Queso	Banano con Queso	70	PESO MUESTREADO	76	77	77	79	69.	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	110	110	112	98		
					CALIFICACION	3	3	3	1	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Ricaurte Clela

NOMBRES Y APELLIDOS: Luna Ricaurte Clela

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra Nieto R

NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra Nieto R.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP 18 002 Diana Turbay Lanceros		
DIRECCIÓN:	Cra 1 # 18Q - 30 Sur	**TELÉFONO:**	6014457527.
FECHA (dd/mm/aaaa):	05/07/2023	**OPERADOR:**	FUNDEINCO.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de Garbanzos	Cazuela de Garbanzos	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sobrebarriga Asada	Sobrebarriga Asada.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Verduras salteadas Juliana	Verduras salteadas Juliana	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa criolla Dorada	Papa criolla Dorada.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Banano con Queso	Banano con Queso	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo de Mango	Jugo de Mango.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Ricaurte Chila	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra J Nieto a.
NOMBRES Y APELLIDOS: Luna Ricaurte Chila	NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra J Nieto a.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	05	MES	07	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002- DIANA TURBAY LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

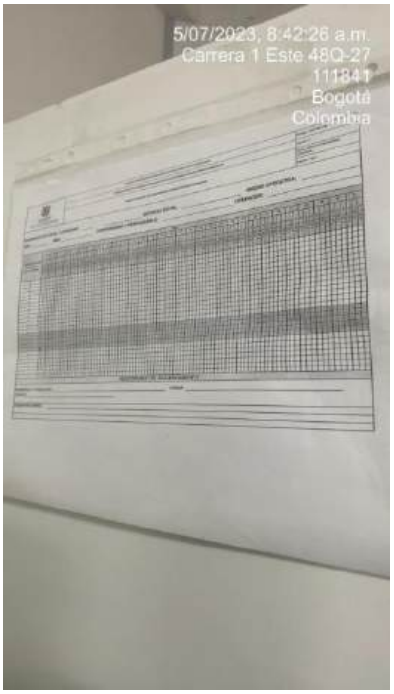
TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 8

Descripción: Se evidencia bolsa de 1 kg de fécula de maíz marca Saguzena no cuenta con lote, ni fecha de vencimiento, adicionalmente bolsa con porción de carne sin rótulo que la identifique con los requisitos mínimos. Decreto 1500 de 2007

No de Variable: 15

Descripción: Se evidencia que no se registra diariamente las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación, última toma 01/07/2023 7:00 am. No se encuentra diligenciado el encabezado.

	
No de Variable: 17 **Descripción:** No se aplican las buenas prácticas de manufactura, se evidencia bolsa negra que contiene 11 kg de sobrebarriga en el piso.	**No de Variable: 31** **Descripción:** Se evidencia que el área de locker se encuentra en desorden, elementos y prendas del personal se encuentran por fuera de los lockers.

	
No de Variable: 39 **Descripción:** Se evidencia rejilla base de estufa de 3 puestos con presencia de óxido. El comedor no cuenta con guantes de acuerdo al código de colores para el personal manipulador, se encuentran pendientes 1 recogedor negro y 1 recogedor rojo.	**No de Variable: 62** **Descripción:** El comedor no cuenta con señalización en material fotoluminiscente o acrílico de evacuación y salidas de emergencia

Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 28 / 06 / 2023 Hora Inicio: 8:20 am Hora Finalización: 4:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6552-2023 Nombre Asociado: FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113359-CCCP 18-002 Diana Turbay Lanceros

Fecha Inicio Operación: 04/05/2023 Fecha Final Operación: 08/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: Alexandra Nieto Rodriguez

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe U. Barrio: Diana Turbay Dirección: Cra 1 # 48a-30 Sur

Tel: 6014457527 Cel.: 3102873198 Correo Electrónico: comedorlanceros16@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 304

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 270 Total Asistencia del Día: 255 Total Histórico de Asistencia: 9147

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	8	11
	Manzana	10	14
	Fresa	7	7,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa	17	17,2
Bebida de fruta	Feijoa	20	21
	Azúcar	2	2
Postre	Melón	15	15
	Queso	5,2	5,5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Cojica	04/07/22	15/06/21	21/08/22	21/08/22	BIV 427
Carne			Carnes Cojica	04/07/22	15/06/21	21/08/22	21/08/22	BIV 427
Leche			Villa Aura	27/10/22		12/09/22		WHO 764
Queso			villa Aura	27/10/22		12/09/22		WHO 764
Yogurt			Makro	24/01/23		24/07/22		GES 410
Helado			Makro	24/01/23		24/07/22		GES 410
Crema de leche			Makro	24/01/23		24/07/22		GES 410
Huevos			Makro	24/01/23		07/07/22		FSW 052
Atún			Makro	24/01/23		07/07/22		FSW 052
Pulpas			Delipulpa	04/04/22		06/07/22		HMZ 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 26/05/2023 Personal.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alexandra Nieto Rodriguez (Responsable)	12/09/2022
2	Paola Alexandra Ramos (Auxiliar)	17/04/2023
3	Maria Engracia Tejada	13/04/2023
4	Leonor Cuina Rodriguez	23/08/2022
5	Saidys Patricia Arellano	13/04/2023
6	Conin Andrea Buitrago	07/09/2022
7	Andres Jesus Copete	13/04/2023
8	Enoka Soraya Castellanos.	10/10/2022
9	Yolanda Acosta (Nutricionista).	03/10/2022

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12-05-2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 24-06-2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 24-06-2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: - Contaminación de alimentos y microorganismos (10-06-23). - Refuerzo de limpieza y desinfección (22-06-23)

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	María Engracia Tejada	10-06-23/22-06-23
2	Paola Alexandra Ramos	10-06-23/22-06-23
3	Leonor Cuina Rodríguez	10-06-23/22-06-23
4	Erika Johana Castellanos	10-06-23/22-06-23
5	Soidys Patricia Arellano	10-06-23/22-06-23
6	Carin Andrea Buitrago	10-06-23/22-06-23
7	Andrés Jesus Copote	10-06-23/22-06-23
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable Con Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 73,5 % **Fecha:** Día: 20 Mes: 06 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZE745106 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 10/04/2023 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 11 Mes 04 Año 2023 **Material:** Polietileno **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Grupo CIMA **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de lentejas.	85	79
Cereal	Arroz con cilantro	81	75
Proteína	Sobrebarriga en salsa criolla	88	76
Ensalada o Verdura	Ensalada de Espinaca, manzana, Fresa y miel	5.3	4.1
Tubérculo o Plátano	Papa en cascaritas (con cascara) dorada	75	70
Bebida de Fruta	Jugo de Feijoa	5.9	5.2
Postre	Melon con queso deslactosado	3.6	2,5

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 23 Mes 06 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 23 Mes 06 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 08/06/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** ✓ **Fecha Socialización:** ✓	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 1 Mes 2 Año 1 **Actividad IEC:** 1 **Actividad Física:** 1 **Fecha Actividad:** 1	C ☐ NC ☐ NA ☒	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 1 Fecha Reporte Cualitativo: 1	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago 29/05/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario, las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☐ NA ☒	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	57	57	
1:00 p. m.	141	142	
2:00 p. m.	223	223	
3:00 p. m.	254	255	
3:30 p. m.	255	255	
Total	255	255	

Variable 7: intercambio el día de hoy de jugo de lulo por jugo de Feijoa. El día lunes 26, martes 27 no se presenta intercambios.
Variable 42: autorizados para entrega de raciones a domicilio 3: Heina Abello Tinoco, Karol C. Fuentes, Adriana de los Ríos.
Variable 53, 54 Se encuentra dentro de los tiempos establecidos para cumplimiento, fecha de envío de desistencia voluntaria el día 05/06/2023. No aplica
Variable 55 y 56 no aplica falta aprobación por parte de Nutricionista local.
Variable 63 No aplica No se registra atendido a planes de mejora, o Requerimientos.
Variable 27: Concepto Higiénico Sanitario Favorable con Requerimientos. Hallazgos 1.3 No cuenta con sistema de extracción de olores en área de proceso, 1.4. No cuenta con elementos para el secado de manos. 2.1 Acumulación de residuos en utensilios cocinados. 4.4 no cuenta con señalización para el producto de cambio. Acta No ASOZE745106 del 20/06/2023 Subred Centro Oriente, porcentaje de cumplimiento del 73,5%

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna
AH,
Alexandra Nieto R.
Responsable del servicio.

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	25	Se evidencia en el área de preparación falta de ventilación directa o indirecta se presenta condensación del vapor, no facilita remoción del calor	próxima visita
O	52	Se evidencia que el comedor comunitario no cuenta con balanza digital para pesar personas Según anexo técnico	próxima visita

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	39	31/05/2023	28/06/2023. Se evidencia congelador vertical marca Abba sin desprendimiento de pintura, estando de anaqueles en buen estado sin oxido	X		Cerrado		
O	43	30/05/2023	28/06/2023. Se evidencia durante el menaje del servido que los postres el queso se ubicaban en el menaje del servido, adicional presento temperaturas de: 3,6 °C y 2,5°C.	X		Cerrado		
O	46	30/05/2023	28/06/2023. Se evidencia Cumplimiento en pesos servidos para el grupo etáreo mayor de 14 años y se ajusta en rangos de tolerancia	X		Cerrado		
O	48	30/05/2023	28/06/2023. El comedor dispone durante el servido de los especies o condimentos (oregano, pimienta roja y ají tradicional)	X		Cerrado		
O	50	30/05/2023	La Nutricionista del asociado cuenta con fortalecimiento en vigilancia nutricional con fecha 23/06/2023	X		Cerrado		
O	1	08/06/2023	28/06/2023. Intercambio componente de bebida jugo de lulo por jugo de Feijoa autorizado	X		Cerrado		
O	3	08/06/2023	28/06/2023 Se evidencia en procedimiento de alimentos, desinfectan en los tiempos establecidos y concentración del desinfectante	X		Cerrado		
O	16	08/06/2023	Se toma y se rotulan las muestras de alimentos diarios segun procedimiento establecidos. 28/06/2023	X		Cerrado		
O	7	08/06/2023	Se evidencia papel sin exceso de Humedad en bodega - 28/06/2023	X		Cerrado		
O	49	08/06/2023	28/06/2023 Se evidencia que se garantiza temperatura de seguridad para la bebida jugo de Feijoa de 5,9°C y 5,2°C; queso doble crema 3,6°C y 2,5°C	X		Cerrado		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alexandra I Nieto R Nombres y Apellidos	Patricia Loaiza Nombres y Apellidos
Alexandra I Nieto R. Firma	 Firma
52.009.804 Bta Cédula de Ciudadanía	51962968 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio. Cargo	Apoyo supervisión SDIS Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP 18-002 Dina Tuiby Lanceros.		
DIRECCIÓN:	Cra 1 # 48Q-30 Sur	TELÉFONO:	6014457527
OPERADOR	FUNGEENCO.	FECHA: (dd/dm/aaaa)	28/06/2023.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	14	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 17 AÑOS	192.

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	210	PESO MUESTREADO	210	189	225	219	212	224	223	202	242	231	242	221	226								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	95	107	104	101	107	106	96	115	110	115	105	108									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3									
5	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	121	PESO MUESTREADO	113	129	123	124	124	121	115	127	125	116	129	130	128								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	106	102	102	102	100	95	105	103	97	107	107	106									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga en salsa criolla	55	PESO MUESTREADO	60	57	54	60	60	52	59	58	63	55	58	57	56								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	104	98	110	109	94	107	105	114	100	105	104	102									
					CALIFICACION	3	3	1	3	5	1	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	Espinaca, manzana Fresca	Espinaca, manzana Fresca	100	PESO MUESTREADO	102	99	100	102	100	101	98	97	100	101	117	120	106								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	99	100	102	100	101	98	97	100	101	117	120	106									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3									
5	13	Papa en cogollitos Arracha	Papa en cogollitos Arracha	52	PESO MUESTREADO	57	55	56	56	53	55	52	55	56	52	51	57	52								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	106	108	108	101	106	100	106	108	100	98	110	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Jugo de Feijoa	Jugo de Lulo	330	PESO MUESTREADO	280	281	341	338	341	338	341	344	347	344	352	353	353								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	85	82	103	102	103	102	103	104	105	104	107	108	108									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Loaiza Olaya

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R

NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra I Nieto R

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP 18-002 Diana Turbay Lanceros		
DIRECCIÓN:	Cra 1 # 48Q - 30 Sur	TELÉFONO:	6014457527
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/06/2023	OPERADOR:	FUNGEINCO.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de Lentejas	Cazuela de Lentejas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga en salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espinaca, Manzana, Fresa	Espinaca, Manzana, Fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa en cosquitas Dorada	Papa en cosquitas Dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Lulo	Jugo de Feijoa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Melón, queso doble crema	Melón, queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandio I Nieto R
NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Loaiza	NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandio I Nieto R

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	28	**MES**	06	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002- DIANA TURBAY LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 25 **Descripción:** Se evidencia en el área de preparación falta de ventilación directa o indirecta ,se presenta condensación de vapor,no facilita remoción del calor.	**No de Variable:** **Descripción:**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ:** 15

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51.968.968
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 08 | 06 | 2023 — Hora Inicio: 9:00am — Hora Finalización: 4:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6552-2023 — Nombre Asociado: Fungeinco

Nombre Comedor Comunitario: 113359 - CCCP 18-002 Diana Turbay Lanceros

Fecha Inicio Operación: 09/05/2023 — Fecha Final Operación: 08/07/2024

Nombre Responsable del Servicio: Alexandra Nieto Rodriguez.

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe — Barrio: Diana Turbay — Dirección: Cr 1 # 48Q-30 sur

Tel: 6014457527 — Cel.: 3102873192 — Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Participantes en Atención: 292

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 — Total Asistencia del Día: 225 — Total Histórico de Asistencia: 5385

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☐ NC ☒ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	18,20	19,0

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Maracuyá	18,73	19,0
Postre	Pera	17,9	17,9

Powered by CamScanner

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☐ NC ☒ NA ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes Cajicá	09/07/22	15/06/21	21/08/22	21/08/22	BIV427
Carne			Carnes Cajicá	09/07/22	15/06/21	21/08/22	21/08/22	BIV427
Leche			Villa Anna	22/10/22		12/09/22		WHT0764
Queso			Villa Anna	22/10/22		12/09/22		WHT0764
Yogurt			Nukko	24/01/23		29/07/22		6ES410
Helado			Nukko	24/01/23		29/07/22		6ES410
Crema de leche			Nukko	24/01/23		29/07/22		6ES410
Huevos			Nukko	24/01/23		07/07/22		FSW052
Atún			Nukko	24/01/23		07/07/22		FSW052
Pulpas			Peli Pulpa	09/09/22		06/07/22		MMZ677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 22/04/2023 Personal 02/05/2023 Participantes	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alexandra Nieto Rodriguez (responsable)	12/04/2022
2	Paola Alexandra Ramos (auxiliar)	17/04/2023
3	Maria Ignacia Tejada	13/04/2023
4	Leonor Caina Rodriguez	23/08/2022
5	Suicly's Patricia Arellano	13/04/2023
6	Cann Andrea Buitrago	07/09/2022
7	Andres Jesús Copete	13/04/2023
8	Erika Johana Castellanos	10/10/2023
9	Funny Jeniper Cipontes (nutricionista)	09/12/2022

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 12/05/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 15/05/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Mara Engracia Fajardo	10/05/23 - 13/05/23
2	Paola Alexandra Palmos	10/05/23 - 13/05/23
3	Leonor Cuma Rodriguez	10/05/23 - 13/05/23
4	Erika Johana Castellanos	10/05/23 - 13/05/23
5	Scarlys Patricia Arellano	10/05/23 - 13/05/23
6	Carin Andrea Buitrago	10/05/23 - 13/05/23
7	Andrés Jesus Copete	10/05/23 - 13/05/23
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ____ % **Fecha:** Día: ____ Mes: ____ Año: ____ **Nº Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☒ NC ☐ NA ☐	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 10/04/2023 Empresa: Grupo Cima Concepto Sanitario: Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 11 Mes 04 Año 2023 **Material:** Polietileno **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000. **Empresa:** Grupo Cima. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 10 Año 2022	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de conchitas	78,6	73,2
Cereal	Arroz blanco	70,3	69,0
Proteína	Pechuga de pollo gratinada	68,8	78,0
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano	Papas a la francesa	68,6	68,9
Bebida de Fruta	Jugo de maracuyá	5,8	8,1
Postre	Pera con queso doble crema.	3,5	19,9

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día ___ Mes ___ Año ___ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 09 Mes 05 Año 2023	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 08/06/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** ___ **Fecha Socialización:** ___	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Powered by CamScanner

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día ____ Mes ____ Año ____ **Actividad IEC:** ____ **Actividad Física:** ____ **Fecha Actividad:** ____	C ☐ NC ☐ NA ☒	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: ____ Fecha Reporte Cualitativo: ____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago 12/05/2020	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☐ NA ☒	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	71	71	Sin comentarios.
1:00 p. m.	109	109	
2:00 p. m.	165	166	
3:00 p. m.	217	217	
3:30 p. m.	225	225	
Total	225	225	

Variable 4. Se realiza encuesta el 25/05/2023 a 121 participantes de los cuales 21 participantes aceptaron menú vegetariano. y 82 participantes rechazaron
Variable 27. Asociado hubo gestion ante institución competente solicitando visita. con número de radicado 62143.
Variable 42. No hay autorización para entrega de raciones a domicilio.
Variables 53, 54, 55, 56. No aplican. se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento
Variable 63. No se requiere atención a planes de mejora. se subsana requerimiento abierto.
Siendo las 10:43am se evidencian participantes (5) esperando atención.
No se inicia distribución por falta del componente verdural (aguacate).
Siendo las 10:54 am se recibe aguacate para el dia y se inicia distribución de raciones.
Siendo las 2:06pm se reciben pendientes de materia prima para el dia siguiente: arracacha 10,68 Kg, Fecula de maiz 1,83 Kg, plátano maduro 22,15 Kg y queso doble crema 4,86 Kg. se completa materia prima y no se afecta la variable.
se socializa y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Atte.
Alexandra Nieto R.
Responsable del servicio.

Powered by CamScanner

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia autorización de intercambio componente bebida de proteí jugo de guayaba por jugo de maracuyá, sin embargo se realiza un segundo intercambio en el dia componente postre manzana por pera con queso, el cual no existe autorizado con 24 horas de anticipación vía correo electrónico por el profesional NO local.	proxima visita.
O	3.	La desinfección de aguacate se realiza por un tiempo menor a 5 minutos como repere el procedimiento.	Proxima visita.
O	16	Se evidencia contramuestra sorbete de coroba dem 4. menú 19 del 05/6/2023 con 44g, contramuestra sorbete de guanábana dem 4. menú 20 del 06/06/2023 con 24g y contramuestra jugo de mango dem 4. menú 21 del 07/06/23 con 18g.	Próxima visita.
O	7	Se evidencia adquisición de 50Kg de papa y 8.80Kg de yuca con exceso de tierra.	Proxima visita.
O	49.	No se garantizan temperaturas de seguridad para los componentes bebida de proteí y aderezo del postre en la segunda toma verificada.	Próxima visita.

Powered by CamScanner

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	12	30/05/2023	08/06/2023 No se evidencia materia prima en zona de bodega con daños mecanicos o sobremaduración.	X		Cerrado.		
O	36	31/05/2023	08/06/2023. Se identifica menaje y cubiertos en adecuado estado de limpieza y desinfección.	X		Cerrado		
O	39	31/05/2023	08/06/2023. Se subsana último hallazgo, sin embargo se evidencia congelador con desprendimiento de pintura al interior del equipo y estantes con oxido y desprendimiento de pintura		X	Abierto		
O	43	30/05/2023	08/06/2023. Se subsana último hallazgo sin embargo se evidencia que el cilantro puesto no es adicionado en el momento del servicio ya que se encuentra en almacenamiento refrigeración 9 bandejas con postres pre listados. Adicional, no se cumple con la temperatura de seguridad del alimento en la segunda toma verificada		X	Abierto	X	
O	46	30/05/2023	08/06/2023. Persiste incumplimiento de platos servidos para los componentes. cereal, proteina y postre para el grupo de edad de 9-13 años.		X	Abierto	X	
O	48	30/05/2023	08/06/2023 Persiste la falta de los tres recipientes con sus sonadores naturales durante el servicio.		X	Abierto	X	
O	50	30/05/2023	08/06/2023. Nutricionista del asociado no cuenta con fortalecimiento en vigilancia nutricional		X	Abierto		
R	6	30/05/2023	08/06/2023 El asociado cuenta con toda la materia prima para el dia de mañana. Adicional, brinda alimentos con calidad, cantidad y oportunidad para el dia.	X		Cerrado		
O	24	31/05/2023	08/06/2023. Se evidencia marco de ventana de área de cocina sin presencia de oxido.	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos:	Nombres y Apellidos: Geraldine Prada López
Firma:	Firma: [firma]
Cédula de Ciudadanía:	Cédula de Ciudadanía: 1030582770 Bta
Cargo:	Cargo: Contratista - apoyo supervisión SDIS.

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113359-CCCP 18-002 Diana Turbay Lanceros		
DIRECCIÓN:	Cr 1 #48 Q - 30 Sur	TELÉFONO:	6014457527
OPERADOR	Fundemco	FECHA: (dd/dm/aaaa)	08/06/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE — A — MESES	—	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	14	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	48	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	182

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Pechuga de pollo grahmada	Pechuga de pollo grahmada	64	PESO MUESTREADO	84	80	65	64	61																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	131	125	101	100	95																	1
					CALIFICACION	1	1	3	3	1																	
4	5	Arroz blanco	Arroz blanco	101	PESO MUESTREADO	97	104	114	114	104																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	107	112	112	102																	1
					CALIFICACION	3	3	1	1	3																	
4	5	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	64,9	PESO MUESTREADO	68	68	75	70	71																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	104	115	107	109																3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
4	5	Papas a la francesa	Papas a la francesa	21	PESO MUESTREADO	21	21	26	22	23																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	123	104	109																3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
4	5	Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	210	PESO MUESTREADO	223	224	213	213	209																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	106	101	101	99																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Jugo de guayaba	Jugo de maracuyá	280	PESO MUESTREADO	260	270	300	290	280																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	96	107	103	100																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Manzana con queso doble crema	Pera con queso doble crema	70	PESO MUESTREADO	75	78	75	79	76																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	111	107	112	108																	1
					CALIFICACION	3	1	3	1	3																	

OBSERVACIONES: Intercambio autorizado componente bebida del pinta: jugo de guayaba por jugo de maracuyá. Segundo intercambio del dia componente postre manzana por pera no autorizado.

FIRMA PROFESIONAL: Geraldine Prada Lopez
NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldine Prada Lopez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra Nieto
NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra Nieto

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113559- CCCP 18-002 Diana Turbay Lanceros		
DIRECCIÓN:	Cr 1 #80 30 sur	**TELÉFONO:**	6014457527
FECHA (dd/mm/aaaa):	08/06/2023	**OPERADOR:**	Fungeinco.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo gratinada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz blanco	Arroz blanco.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papas a la francesa	Papas a la francesa.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de guayaba	Jugo de maracuyá	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana con queso doble crema	Pera con queso doble crema.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Intercambio autorizado componente bebida de fruta: jugo de guayaba por jugo de maracuyá. Segundo intercambio del día componente postre, manzana por pera no autorizado.

FIRMA PROFESIONAL: Geraldine Pruda Lopez.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alexandra I Nieto R.
NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldine Pruda Lopez.	NOMBRES Y APELLIDOS: Alexandra I Nieto R.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	08	**MES**	06	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 16 **Descripción:** Se evidencia contramuestra sorbete de curuba semana 4 menú 19 del 05/06/2023 con 49g, contramuestra sorbete de guanábana semana 4 menú 20 del 06/06/2023 con 29g y contramuestra jugo de mango semana 4 menú 21 del 07/06/2023 con 18g.	**No de Variable: 7** **Descripción**. Se evidencia adquisición de 50kg de papa y 8,08kg de yuca con exceso de tierra.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ:**

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Geraldine Prada López
Nombres y Apellidos
1030582280
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	31	5	2023	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora Finalización	4:00 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6552-2023** Nombre Asociado: FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario : 113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY LANCEROS

Fecha Inicio Operación: 9/05/2023 Fecha Final Operación: 8/01/2024

Nombre Responsable del Servicio: KELLY JOHANA BARRIOS

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: DIANA TURBAY Dirección: CR 1#48Q-30 SUR

Tel: 6014457527 Cel.: 3102873192 Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 292

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 224 Total Histórico de Asistencia: 3831

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C: X NC: NA:	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C: X NC: NA:
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: X NC: NA:	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Pera	9,1	9,3
	fresas	6,7	7
	limon	0,86	1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	carne res	23,25	24
Tubérculo o plátano	Papa	16,03	16,1
Bebida de fruta	Pulpa de lulo	18,97	19
	Azúcar	1,9	1,9
Postre	melon	14,1	14,2
	Queso doble crema	4,92	5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida; adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	C: ; NC: X; NA:	7	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: X; NC: ; NA:
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: X; NC: ; NA:	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: X; NC: ; NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C: X; NC: ; NA:

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes cajica	9/07/2022	15/06/2021	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Carne			Carnes cajica	9/07/2022	15/06/2021	21/08/2022	21/08/2022	BIV 427
Leche			Villa aura	25,26,27/10/2022		12/09/2022		WHO 764
Queso			Villa aura			12/09/2022		WHO 764
Yogurt	Asprocolombia		Makro	24/01/2023		29/07/2022		GES 410
Helado	Asprocolombia		Makro	24/01/2023		29/07/2022		GES 410
Crema de leche	Asprocolombia		Makro	24/01/2023		29/07/2022		GES 410
Huevos	Asprocolombia		Makro	24/01/2023		7/07/2022		FSW 052
Mayonesa	Asprocolombia		Makro	24/01/2023		7/07/2022		FSW 052
Atún	Asprocolombia		Makro	24/01/2023		7/07/2022		FSW 052
Pulpas			Deli pulpas	9/09/2022		6/07/2022		MMZ 677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C: X; NC: ; NA:	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C: ; NC: X; NA:
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C: X; NC: ; NA:	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C: X; NC: ; NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**:22/04/2023 (Personal) - 03/05/2023 (Participantes)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Kelly johana Barrios (Responsable)	26/04/2023
2	Paola Alejandra Ramos	17/04/2023
3	Maria engracia Tejada	13/04/2023
4	Leonor Caina Rodriguez	23/08/2022
5	Saidys Patricia Arellano	13/04/2023
6	Carin andrea buitrago	7/09/2022
7	Andres jesus copote	13/04/2023
8	Erika johana Castellanos	10/10/2022
9	Fanny Jenifer cifuentes	9/12/2022

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12/05/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 12/05/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 15/05/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Maria engracia Tejada	**12/05/2023**
2	Paola Alejandra Ramos	**12/05/2023**
3	Leonor Caina Rodriguez	**12/05/2023**
4	Erika johana Castellanos	**12/05/2023**
5	Saidys Patricia Arellano	**12/05/2023**
6	Carin andrea buitrago	**12/05/2023**
7	Andres jesus copote	**12/05/2023**
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [ ] NC [X] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** _____ **Fecha:** Día: ____ Mes: ____ Año: _____ **Nº Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: _____10/04/2023_____ Empresa: GRUPO CIMA Concepto Sanitario: _____Favorable_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día __11__ Mes __04___ Año __2023__ **Material:** _POLIETILENO____ **Nº Tanques:** __2__ **Capacidad Total:** ___1000 L_____ **Empresa:** ___GRUPO CIMA_____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día __11___ Mes __10___ Año __2022__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**40**	40
Recipiente hermético 1000 ml	**40**	40
Recipiente hermético 330 ml	**40**	40
Recipiente hermético 200 ml	**40**	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE LENTEJAS	83,0	83
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	91,0	86
Proteína	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	79,0	81
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, PERA, FRESA Y MIEL	6,0	5,5
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	67,0	71
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	2,3	6
Postre	MELÓN EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día __-___ Mes __-__ Año ___-____ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día ___09_ Mes __05__ Año __2023____ **Nutricionista :** Día _09__ Mes __05__ Año __2023__	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: _____--_____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** _____-____ **Fecha Socialización**: _____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día __-___ Mes __-__ Año ___-____ **Actividad IEC**:_____-_____ **Actividad Física**:_____-_____ **Fecha Actividad:**_____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____-_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Soporte de pago: 12/05/2020	C [X] NC [ ] NA [ ] Cuenta con solicitud y pago
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	65	65	
1:00 p. m.	124	125	
2:00 p. m.	180	180	
3:00 p. m.	222	223	
3:30 p. m.	224	224	
Total	224	224	

Comedor cuenta con autorizacion para el intercambio en la ensalada, entregaron pera en lugar de manzana

Variables No aplica 51,53,55,56 Se encuentran dentro de los tiempos establecidos por el anexo

No se cuenta con la totalidad de la materia prima del dia siguiente

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

0.50. Con anterioridad se realiza solicitud via correo electronico al nutricionista local, sobre la capacitacion. en fotalecimiento en medidas antropometricas.
0.29-34. Se realiza gestion para los ajustes locativos, y se hara un dia que no se realice ejecucion del comedor por temas de Salubridad.

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Se evidencia marco de ventana de area de cocina con presencia de oxido	Próxima visita
O	36	El plan de saneamiento no se implementa en su totalidad, se evidenciaron cubiertos con residuos de alimentos(cucharas, tenedor, cuchillos)	Próxima visita
O	39	Se eviencia en mal estado la parte de baja del meson (area de lavado) ,desprendimiento de "concreto" y goteras	Próxima visita

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
R	5	30/05/2023	31/05/2023:Se evidencia toda la materia prima del día de hoy (menú 15)	x		Cerrado		
R	6	30/05/2023	31/05/2023:Asociado no cuenta con la totalidad de la materia prima del dia siguiente, falta 18,4 kilos de aguacate, 19 kilos de granadilla, 1,7 kilos de crema de leche, 9,4 kilos de papa criolla, 6,13 kilos de maiz		X	Abierto		
O	7	30/05/2023	31/05/2023:Se evidencia materia prima con informacion de contenido neto	x		Cerrado		
O	8	30/05/2023	31/05/2023:Se evidencia rotulado completo de la materia prima	x		Cerrado		
O	9	30/05/2023	31/05/2023:Asociado implementa el procedimiento operación de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS	x		Cerrado		
O	10	30/05/2023	31/05/2023:Comedor cuenta con fichas técnicas de mayonesa, atún y inspeccion sanitario de planta de lácteos villa aura, esta ultima es valida	x		Cerrado		
O	12	30/05/2023	31/05/2023:Se evidencia dos melones en bodega con daño mecánico y sobremaduración - posible contaminación microbiológica		x	Abierto		
O	15	30/05/2023	31/05/2023:Se evidencia que formatos de registro de temperatura de equipos se encuentran actualizados	x		Cerrado		
O	16	30/05/2023	31/05/2023:Se observa que las muestras se encuentra nombradas correctamente de acuerdo a la preparacion	x		Cerrado		
O	34	30/05/2023	31/05/2023:Asociado cuenta con la totalidad de fichas técnicas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección	x		Cerrado		
O	43	30/05/2023	31/05/2023:Se observa que la proteina se sirve de acuerdo a lo establecido en el ciclo, sin embargo se evidenciaron cubiertos con falta de limpieza , presentaban residuos de alimentos (cucharas, tenedor, cuchillos)		x	Abierto		
O	46	30/05/2023	31/05/2023:Se evidencia desviación en porción servida para los componentes: proteina, cereal, ensalada y postre realizado a población de 9 a 13 años		x	Abierto		
O	48	30/05/2023	31/05/2023:Asociado no dispone de las 3 especias: ají, oregano ni pimienta		x	Abierto		
O	49	30/05/2023	31/05/2023:Se observa que las temperatura de las preparaciones del dia se encuentran dentro de rangos de seguridad.	x		Cerrado		
O	50	30/05/2023	31/05/2023:Nutricionista del asociado no cuenta con fortalecimiento en vigilancia nutricional		x	Abierto		
O	52	30/05/2023	31/05/2023:Se evidencia que la balanza digital funciona correctamente	x		Cerrado		
O	59	30/05/2023	31/05/2023:Se observa que el botiquín se encuentra completo, se evidencia alcohol, yodopovidona jabón, guantes, crema para quemaduras	x		Cerrado		
O	60	30/05/2023	31/05/2023:Se observa que el talento humano (auxiliar administrativo y profesional social) no cuentan con capacitacion en en teoría del fuego y manejo de extintores, sin embargo cuentan con solicitud ante la entidad	x		Cerrado		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Kelly Johana Barrios Mendoza	Nombres y Apellidos: Nelo Ortiz Lugo
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 1013653559	Cédula de Ciudadanía: 1050956611
Cargo: Responsable del servicio.	Cargo: contratista Apoyo a Supervision

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int (2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY LANCEROS		
DIRECCIÓN:	CR 1#48Q-30 SUR	TELÉFONO:	6014457527
OPERADOR	FUNGEINCO	FECHA: (dd/dm/aaaa)	31/5/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	14	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	48	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	185

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	5	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	210	PESO MUESTREADO	217	222	191	219	293																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	106	91	104	140																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	101	PESO MUESTREADO	103	108	102	114	112																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	107	101	113	111																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	44	PESO MUESTREADO	47	52	57	55	51																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	118	130	125	116																	
					CALIFICACION	3	1	1	1	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, PERA, FRESA Y MIEL	80	PESO MUESTREADO	90	93	81	90	90																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	116	101	113	113																	
					CALIFICACION	1	1	3	1	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	37	PESO MUESTREADO	41	37	39	39	37																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	100	105	105	100																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	280	PESO MUESTREADO	280	280	300	290	260																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	107	104	93																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	MELÓN EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	70	PESO MUESTREADO	52	56	87	74	71																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	74	80	124	106	101																	
					CALIFICACION	1	1	1	3	3																	

OBSERVACIONES: MENÚ:15 , SEMANA:3

FIRMA PROFESIONAL: Reyla Ortiz

NOMBRES Y APELLIDOS: Reyla Ortiz

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Johana Bermúdez M

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY LANCEROS**		
DIRECCIÓN:	**CR 1#48Q-30 SUR**	**TELÉFONO:**	**6014457527**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**31/5/2023**	**OPERADOR:**	**FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	1	8	8	8	7	7	3	
		2	8	8	8	7	7		
		3	8	8	8	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, PERA, FRESA Y MIEL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MELÓN EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN EN CUADROS CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: **MENÚ:15 , SEMANA:3**

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Ortiz Lugo	NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Johana Barrios M

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	31	**MES**	5	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:	**113359-CCCP 18-002 DIANA TURBAY LANCEROS**
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**6552-2023**

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 39	**No de Variable: 24**
Descripcion:Se evidencia en mal estado la parte baja del meson (area de lavado) ,desprendimiento de "concreto" y goteras	**Descripcion**:Se evidencia marco de ventana de area de cocina con presencia de oxido

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° **3** **MENÚ:** **15**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Neila Ortiz Lugo
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE
UNIDAD OPERATIVA: DIANA TURBAY
OPERADOR: FUNGEINCO

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO
COORDINADOR O RESPONSABLE: KELLY BARRIOS

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
30/05/2023	14	MANZANA TAJADA CON HELADO	BANANO TAJADO CON HELADO	ESCASEZ PRODUCTO Y COSTOS ALTOS	KELLY BARRIOS RESPONSABLE DEL SERVICIO	18_01_2023		 FANNY CIFUENTES
31/05/2023	15	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA FRESA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, PERA FRESA Y MIEL	ESCASEZ PRODUCTO Y COSTOS ALTOS	KELLY BARRIOS RESPONSABLE DEL SERVICIO	18_02_2023		 FANNY CIFUENTES

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 30 | 05 | 2023 Hora Inicio: 07:45 Hora Finalización: 04:10

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6552-2023 Nombre Asociado: FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113359 - CCCP 18-002 Diana Turbay lanceros

Fecha Inicio Operación: 09-05-2023 Fecha Final Operación: 08-01-2024

Nombre Responsable del Servicio: Kelly Johana Barrios

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe U. Barrio: Diana Turbay Dirección: Cra 1 # 48 Q - 30 Sur

Tel: 6014457527 Cel: 3102873192 Correo Electrónico: comedorlanceros1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 N° Participantes en Atención: 291

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 220 Total Histórico de Asistencia: 3607

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada. 25-05-23	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Menudo	2,94	2,94
Cereal	Arroz	14,15	14,15
Verdura o ensalada	Tomate	14,39	14,39
	Pimentón	6,98	6,98

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pierna Pollo	31,59	30,2
Tubérculo o plátano	Papa Criolla	16,2	16,2
Bebida de fruta	Leche	59,3	60,0
	Mora	18,97	19,0
Postre	Banano	20,44	19,6
	Helado	4,92	4,9

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida; adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	7	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☐ NC ☒ NA ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☐ NC ☒ NA ☐	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015,. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			carnes cayira	09-07-22	15-06-21	21-08-22		BIV 427
Carne			carnes cayira	09-07-22	15-06-21	21-08-22		BIV427
Leche			villa Aura	—		12-09-22		WHO 764
Queso			villa Aura	—		12-09-22		WHO 764
Yogurt	Asprocolom		Makro	24-01-23		29-09-22		GES 410
Helado	Asprocolom		Makro	24-01-23		29-09-22		GES 410
Crema de leche	Asprocolom		Makro	24-01-23		29-09-22		GES 410
Huevos	Asprocolom		Makro	24-01-23		07-09-22		FOW 052
Mayonesa	Asprocolom		Makro	24-01-23		09-09-22		FOW 052
Atún	Asprocolom		Makro	24-01-23		07-09-22		FOW 052
Pulpas	—		Deli Pulpas	09-09-22		06-09-22		MMZ677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☐ NC ☒ NA ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** ___/___/___	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Kelly Johana Barrios (Responsable)	26-04-23
2	Paola Alexandra Ramos (Auxiliar)	17-04-23
3	María Engracia Tejeda	13-04-23
4	Leonor Caina Rodríguez	23-08-22
5	Saidys Patricia Arellano	13-04-23
6	Cavin Andrea Buitrago	07-09-22
7	Andrés Jesús Copete	13-04-23
8	Erika Johana Castellanos	10-10-22
9	Fanny Jenifer Cifuentes (Nutricionista)	09-12-22

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 12-05-2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 12-05-2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 15-05-2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha inducción / Fecha Capacitación
1	María Engracia Tejeda	12-05-23
2	Leonor Caina Rodríguez	12-05-23
3	Saidys Patricia Arellano	12-05-23
4	Karin Andrea Buitrago	12-05-23
5	Andrés Jesús Copete	12-05-23
6	Erika Johana Castellanos	12-05-23
7	Paola Alexandra Ramos (Auxiliar)	12-05-23
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NO ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** ____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ____ % **Fecha:** Día: ____ Mes: ____ Año: ____ **Nº Acta:** ____ **Hospital/Subred:** ____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [ ] NC [X] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 10-04-23 Empresa: Grupo CIMA Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Dia 11 Mes 04 Año 23 **Material:** Polietileno **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 10000L **Empresa:** Grupo CIMA **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Dia 11 Mes 10 Año 22	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, gramera y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el "Formato de verificación instrumentos de medición".	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Mondongo	72	70
Cereal	Arroz Blanco	77	69
Proteína	Pierna Pollo a Finos Hierbas	73	71
Ensalada o Verdura	Ens. Pico de Gallo.	13,4	10,7
Tubérculo o Plátano	Papas a la Francesa	68	65
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	3	5
Postre	Banano Asado con Helado	-10	-8

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día ___ Mes ___ Año ___ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 04 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 04 Mes 05 Año 2023	C ☐ NC ☒ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** ___ ___	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** ___ ___ **Fecha Socialización:** ___ ___	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día __ Mes __ Año __ **Actividad IEC:** __/__/__ **Actividad Física:** __/__/__ **Fecha Actividad:** __/__/__	C ☐ NC ☐ NA ☒	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: __/__/__ Fecha Reporte Cualitativo: __/__/__	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** __/__/__	C ☐ NC ☐ NA ☒
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☐ NC ☒ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☐ NC ☒ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 11: Condiciones Generales

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	FORMATO NO CONTROLADO
Integración Social		PAGINA 9 de 12

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	48	48	
1:00 p. m.	127	116	
2:00 p. m.	176	178	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	220	220	
Total	220	220	

Variable 1: Se Ejecuta Menú 14 Con un Intercambio Autorizado por la nutricionista del Asociado: Se ofrece banano por manzana
Variable 18: NA: Asociado no ha socializado Protocolo de lavado de manos
Variable 27: Comedor no cuenta con concepto sanitario, Se observa Solicitud de Visita #62143 del 13-OCT-23.
Variables 51-53-54: NA: Asociado se encuentra dentro de Tiempos de Ejecución establecidos.
Variables 55-56-57: NA: Asociado se encuentra dentro de Tiempos de Ejecución.
Variable 58: NA: Unidad Operativa no cuenta con Visita Técnica de Bomberos.
Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

*10.5.6. En el momento de la visita se evidencia una asistencia de " " de los cual se tiene una cobertura aprobada de "250" participantes, de la cual se garantiza el alimento a todos los asistentes del día, evidenciandose en la zona de preparación de alimentos sobrantes de alimento. *Por otro lado la supervisora sobre las 9:15 a.m. realizo pesos de pollo y banano EN BRUTO. Sin tener en cuenta el peso NETO de los alimentos, donde aporte a su

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 10 de 12

CAPITULO II. OBSERVACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	5	Se evidencia Faltante de 1,6 Kg de Pierna de Pollo para la Preparación del día de Hoy	Inmediato.
R	6	Asociado no adquiere peso neto completo de Pierna de Pollo para la preparación de Hoy: Faltante: 1,6 Kg. y 1 Kg de Banano.	Inmediato.
O	7	Se observa que el Helado marca ARO no describe su contenido neto en Gramos	Prox. Visita.
O	8	Se observa 4 Kg de lenteja marca ARO no declara Información Nutricional del Alimento: No cumple Resolución 5109 de 2005.	Prox. Visita.
O	9	Asociado no Implementa el Procedimiento: Operación de Apoyos Alimentarios en los Servicios Sociales de la SDIS - Cocinan y distribuyen las piezas de Pollo con Piel.	Prox. Visita.
O	10	No se cuenta con Fichas Técnicas de: Mayonesa, Atún Ni conceptos Sanitarios de Punto de lácteos Villa Aura.	Prox. Visita.
O	12	Se Evidencia 2 melones en bodega con daño mecanico y sobremaduración - Posible contaminación microbiológica	Prox. Visita.
O	15	Formatos de Registro de Temperaturas de Equipos se encuentran desactualizados.	Prox. Visita.
O	16.	Muestra de ensalada menú 13 se encuentra nombrada con otra Preparación	Prox. Visita.
O	43	El Pollo en Piezas se sirve y distribuye con Piel a los Participantes	Prox. Visita.
O	46	Se Evidencia desviación en Porción Servida para los componentes: Proteína, Cereal, Ensalada y Arepa Por Gramaje realizado a Población de 6 a 8 Años	Prox. Visita.
O	48	Asociado No dispone de las 3 Especias: Ají; Orégano ni Pimienta	Prox. Visita.
O	49	Se observa que Temperatura de Ensalada No se Encuentra dentro de rangos de Seguridad: 13,4°C.	Prox. Visita.
O	50	Nutricionista de Asociado No Cuenta con Fortalecimiento en Vigilancia Nutricional.	Prox. Visita.
O	52	Balanza Digital No Funciona	Prox. Visita.
O	59	Botiquín Tipo A. Incompleto: Falta: Alcohol; Yodopovidona Jabón; Guantes; Crema para Quemaduras	Prox. Visita.

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Comentarios por parte de quien atiende la visita

percepción que el alimento no esta completo para un peso neto, Sin tener en cuenta que en el analisis nutricional el factor de perdida de estos alimentos son altos por sus componentes.
*0.7. El helado no presenta peso en gramos pero se garantiza en su descripción peso en kg como lo implanta los pesos establecidos en el plan de compras (medidas de conversion). * 0.10 se muestra durante visita ficha tecnica de la

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	60	El Talento humano no está capacitado en su Totalidad en Teoría del Fuego y manejo de extintores.	Pox. Visita
O	34	Asociado no cuenta con la Totalidad de Fichas Técnicas de Seguridad de los Productos Químicos Utilizados en la limpieza y Desinfección	Pox. Visita

CAMPO DE INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Comentarios por parte de quien atiende la visita

mayonesa, ademas supervisora no anuncio el concepto sanitario de villa anna donde se titulo dice "inspección sanitaria" el cual INVIMA dentro de su proceso le llama asi, de esta manera el concepto cumple. *0-60 El personal de la unidad operativa son 9 personas de las cuales 7 cuentan con certificado en capacitacion y 2 personal se encuentran con soporte de solicitud para capacitación. 0-39 Durante la visita se presento fichas tecnicas de los productos de limpieza y desinfección actuales.

[illegible]

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 12 de 12

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Quien Atiende la Visita

Kelly Johana Barrios Mendoza
Nombres y Apellidos

Firma

1013653559
Cédula de Ciudadanía

Responsable de Comedor.
Cargo

Quien Realiza la Visita

Carlos Perez Galvis
Nombres y Apellidos

Firma

23351482
Cédula de Ciudadanía

Contratista - Apoyo Supervisión
Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113359-CCCP 18-002 Diana Turbay Lanceros		
DIRECCIÓN:	Cra 1 # 480 - 30 Sur	TELÉFONO:	3102873192
OPERADOR	Fundeinco	FECHA: (dd/dm/aaaa)	30-05-2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	3	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	14	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	48	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	185

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
3	2	Mandarina	Mandarina	180	PESO MUESTREADO	185	182																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	101																				
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Pierna Pollo Finos Hier	Pierna Pollo Finos Hierbas	56 - 80	PESO MUESTREADO	52	62																				1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	100																				
					CALIFICACION	1	3																				
3	2	Arroz Blanco	Arroz Blanco	80	PESO MUESTREADO	90	88																				1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	110																				
					CALIFICACION	1	3																				
3	2	Papas a la Francesa	Papas a la Francesa	17	PESO MUESTREADO	17	18																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	106																				
					CALIFICACION	3	3																				
3	2	Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo.	45	PESO MUESTREADO	54	37																				1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	82																				
					CALIFICACION	1	1																				
3	2	Sorbete de mora	Sorbete de mora	240	PESO MUESTREADO	271	302																				1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	126																				
					CALIFICACION	1	1																				
3	2	manzana Tajada + Helado	Banano Picado + Helado	50	PESO MUESTREADO	49	45																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	90																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES: Menú 14 con 1 Intercambio Autorizado.

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez Galvis

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Kelly Johana Bermudez Gonzalez

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Matriz INT 29/08/2019 - 01/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113359 - CCCP 18-002 Diana Turbay lanceros		
DIRECCIÓN:	Cra 1 # 48Q - 80 Sur	**TELÉFONO:**	3102873192
FECHA (dd/mm/aaaa):	30-05-2023	**OPERADOR:**	Fungeinco.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Mandarqo	Mandarqo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arena Pollo Finas Hierbas	Arena Pollo Finas Hierbas	1	8	8	8	5	7,2	3	
		2	8	8	8	5	7,2		
		3	8	8	8	5	7,2		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papas a la Francesa	Papas a la Francesa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sabete de Mora	Sabete de Mora	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
manzana Tajada + Helado	Banano Picado + Helado	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES: Menú 14 Con un Intercambio Autorizado.

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlina Pérez Galvis	NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Johana Barrera Montoya

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	30	**MES**	05	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113359-CCCP 18-002- DIANA TURBAY LANCEROS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6552-2023

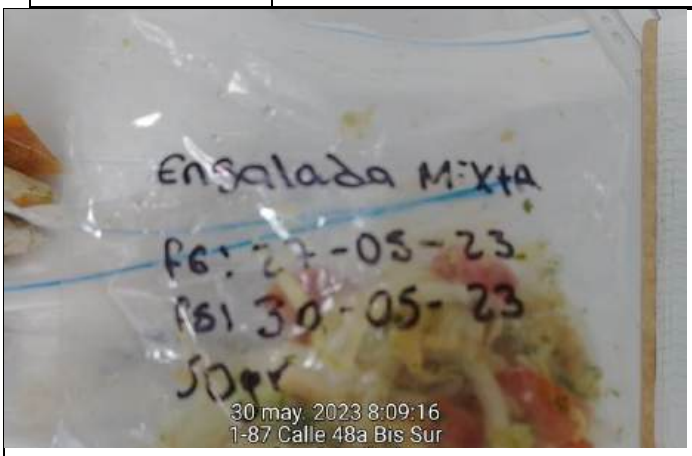
TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 6 **Descripción:** Se evidencia faltante de 1.6 Kg de pierna de pollo y 1 Kg de banano	**No de Variable: 8** **Descripción:** Se observa 4 Kg de lenteja marca ARO, no declara información nutricional del alimento

	
No de Variable: 9 **Descripción:** Se evidencia que cocinan y distribuyen las presas de pollo con piel	**No de Variable: 7** **Descripción: :** Se evidencia que el helado marca ARO no describe su contenido neto en gramos.

	
No de Variable: 12 **Descripción:** Se observa 2 melones en bodega con daño mecánico y sobremaduración	**No de Variable: 15** **Descripción:** Se evidencia que Formato de registro de temperatura de equipos se encuentran desactualizados

	
No de Variable: 16 **Descripción:** Se observa muestra de referencia de ensalada de menú 13 marcada con otra preparación.	**No de Variable: 43** **Descripción:** Se observa que el pollo en presas se sirve y distribuye con piel a los participantes

	
No de Variable: 49 **Descripción:** Se evidencia que temperatura de ensalada no se encuentra dentro de rangos de seguridad: 13.4°C	**No de Variable: 59** **Descripción:** Se observa que Botiquín tipo A se encuentra incompleto: falta alcohol, yodopovidona jabón, guantes, crema para quemaduras.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 14**

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Cecilia Pérez Galvis
Nombres y Apellidos
23.351.482
Cédula de Ciudadanía

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 20 | 04 | 2023 Hora Inicio: 13:30 Hora Finalización:

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6502-2023 Nombre Asociado: FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: Diana Turbay Sector lanceros

Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Barrio: Diana T. Valle Direccion: cra 1 #48Q-30 SUR

Tel: 3203656684 Cel: 3106368890 Correo Electrónico: fungeinca@gmail.com

Cobertura

N° Cupos Contratados: 400

Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO

Descripción	Nivel de Cumplimiento
El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud de visita. Cuando opere en las instalaciones por primera vez, el ASOCIADO dispondrá de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, para realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente Concepto: Sin concepto Porcentaje de Cumplimiento: _____% Fecha: Dia ___ Mes ___ Año ___ No de Acta: _____ Hospital/Subred: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Item	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]
			C [ ] NC [ ]

Powered by CamScanner

Item	Aspecto	Acción Correctiva	Nivel de Cumplimiento
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐
			C ☐ NC ☐

Capitulo D. ESPECIFICACIONES MINIMAS PARA EQUIPO Y MENAJE

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Cuenta con los enseres, instrumentos de medición, muebles,menaje, utensilios, elementos de aseo mínimos de acuerdo con la cobertura contratada	C ☒ NC ☐

Capitulo E. CERTIFICADO DE LAVADO DE TANQUE(S) ABASTECIMIENTO DE AGUA

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Se dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable en material higiénico sanitario, hermetico(s) mínimo de 500 litros, debidamente identificado (s) e indica su capacidad de almacenamiento de agua potable, instalado al sistema hidraulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios Fecha de lavado: 11-04-23 Material: Polietileno N° de Tanques: 2 Capacidad 500 lt Empresa que realiza el lavado: CIMA Concepto sanitario de la empresa: Favorable Fecha de expedición del concepto: 11-10-22 Acta N°: SQ01C 003271	C ☒ NC ☐

Capitulo F. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 10-04-2023 Empresa: CIMA Empresarial Concepto sanitario de la empresa: Favorable	C ☒ NC ☐

Capitulo G. CONCEPTO DE LA VISITA

Escala de Cumplimiento	Concepto		N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	N° Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento
90 % - 100 %	Favorable	X	4	4	100%
70 % - 89.9%	Condicionado				
< 69,9 %	Desfavorable				

Calculo Porcentaje de Cumplimiento: N° de Aspectos Verificados con Calificación Cumple / N° Total de Aspectos Verificados * 100

Powered by CamScanner

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO CONEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023

DOCUMENTO NO CONTROLADO

Página 1 de 1

Capítulo II. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

La Unidad Operativa de cuenta con concepto Higiénico Sanitario Vigente. Presentan solicitud de visita realizado el día 13-04-23 con el consecutivo 62143.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alexandra Nieto R.	Carlos Perez G.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Alexandra Nieto R	
Firma	Firma
52.009.804 81	2333192
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 20 | 04 | 2023 Hora Inicio: 13:30 Hora Finalización:

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6502-2023 Nombre Asociado: TUNGENICO

Nombre Comedor Comunitario: Diana Turbay Sector lanceros

Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Nevera mixta (refrigeración-congelación) de 27 pies	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Congelador de 508 litros	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Refrigerador de 355 litros	1 de 300 a 400 participantes	1	1	C
	Estufa	Estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones), y una (1) estufa enana de un puesto (Debe garantizar 5 fogones)	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Licuadora casera de 1.25 litros	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Campana extractora	Fabricada totalmente en lamina de acero inoxidable tipo 430 calibre 20, diseño invertido para extracción profesional de humos, vapores y olores incluye filtros, canales y cajas recolectoras de grasa extraibles para facilitar la limpieza. Incluye ducto de 30 cm con gorro chino	1 acorde al montaje realizado en cada Comedor Comunitario	NA	NA	NA
	Extractor de aire	Motor axial industrial 14 pulgadas totalmente cerrado con aspas robustas, alta capacidad de extracción. Base con pintura electrostática	1 acorde al montaje realizado en cada Comedor Comunitario	NA	NA	NA
Instrumentos de Medición	Báscula para alimentos	Báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 kg sensibilidad máxima de 100 gramos	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza gramera	Gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Balanza para el pesaje residuos solidos	Balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg, sensibilidad máxima 100 gramos.	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Termómetros de alimentos	Termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Báscula pesa personas	Capacidad máxima 150kg	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
Muebles	Mesa de trabajo	Mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin aristas, cuando el area de la cocina lo permita se podrán ubicar mas mesas	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	2	2	C
	Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos)	Material higienico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje del Comedor Comunitario	1 de 100 a 400 participantes	1	1	C
	Anaquel	Mínimo uno (1) donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes) La cantidad de anaqueles será de acuerdo con el área total del almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario.	De acuerdo con espacio de almacenamiento y cantidad de alimentos	2	2	C
	Estibas	Material higiénico sanitario	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos	2	2	C
	Canastillas	Plásticas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo con el área total de almacenamiento de alimentos.	Mínimo 10 de 100 a 250 participantes Mínimo 20 de 251 a 400 participantes	20	20	C

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	DOCUMENTO NO CONTROLADO	
		PAGINA	2 de 3

Categoria		Caracteristicas	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Muebles	Mesas para el salón comedor	Mesas en material higiénico sanitario	8 mesas de 100 a 250 participantes 10 mesas de 251 a 400 participantes	10	10	C
		La forma de las mesas podrá ser variada		—	—	—
		La cantidad de mesas podrá ser mayor al numero mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor		—	—	—
	Sillas para el salón comedor	Sillas de acuerdo con la cantidad de participantes con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados	32 sillas de 100 a 250 participantes 40 sillas de 251 a 400 participantes	40	40	C
Menaje y Utensilios	Recipientes plasticos	Recipientes herméticos en material higiénico sanitario	Ocho (8) en total por cada participante Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa	20	20	C
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela		20	20	C
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para la proteína cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano		20	20	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		20	20	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre		20	20	C
	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postrera; en material higiénico sanitario resistente a la corrosión.	1 por cada participante	400	400	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa cuchara de postre, tenedor y cuchillo	1 por cada participante	400	400	C
	Ollas	Paila de aluminio mínimo de 23.5 litros	2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes	3	3	C
		Caldero hondo de aluminio fundido mínimo de 50cm diámetro	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	2	2	C
		Olla a presión 13-16 litros	1 para 100 participantes 2 para 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes	3	3	C
		Olla con tapa en aluminio No 32 – Capacidad aprox 15 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	2	2	C
		Olla con tapa en aluminio No 34-38 – Capacidad aprox 24 litros	1 de 100 a 250 participantes 2 de 251 a 400 participantes	2	2	C
		Olla con tapa en aluminio No 40-50 – Capacidad aprox 75 litros	de 100 a 400 participantes	1	1	C
		Plancha para asar mínimo de 80cm	1 para 100 participantes 2 de 200 a 400 participantes	2	2	C
	Recipientes y Bandejas	Recipientes plásticos con tapa en buen estado para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios. Canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos Recipiente plástico para muestras Tina plástica Jarras plásticas con tapa Juego Cucharas o recipientes medidores Vaso medidor Bandejas para la distribución de los alimentos	Recipiente caneca 110-140 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes) Recipiente caneca 50-65 litros (1 para 100 a 250 participantes 2 para 251 a 400 participantes) Recipientes plásticos mínimo de 10 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes) Recipiente plástico para muestras (1 de 100 a 400 participantes) Taza medidora (1 por cada 100 participantes) Bandejas plásticas (10 por cada 100 participantes) Tina mínimo 50 litros (2 de 100 a 400 participantes) Jarras plásticas de 3 a 5 litros (2 de 100 a 250 participantes 3 de 251 a 400 participantes) Vaso medidor mínimo de 350ml Juego de cucharas medidoras	2 2 3 1 3 40 2 3 1 1	2 2 3 1 3 40 2 3 1 1	C C C C C C C C C C

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 3

Categoria	Caracteristicas	Cantidad segun cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Utensilios Cocina	Calidad metálico, baraja de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, tallador, pinza para alimentos, cuchara de servir pastas, cuchara para servir, tablas de picar (BLANCO, verde, amarilla y azul) juego de cuchillos, cucharon semimundado	Cuchillo o machete (1 de 150 a 450 participantes)	1	1	C
		Espumadera (1 de 150 a 450 participantes)	1	1	C
		Tenedor de cocina (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	2	2	C
		Espumadera (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	2	2	C
		Rallador (1 por cada 200)	2	2	C
		Pinzas para alimentos (2 de 150 a 300 participantes 3 de 301 a 450 participantes)	3	3	C
		Cuchara para servir pastas (1 por cada 200)	2	2	C
		Cuchara para servir (2 de 150 a 300 participantes 3 de 301 a 450 participantes)	3	3	C
		Tablas para picar mínimo de 30 x 40 cm (1 por cada grupo de alimentos)	4	4	C
		Juego de cuchillos (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	2	2	C
		Cucharón (1 de 150 a 300 participantes 2 de 301 a 450 participantes)	2	2	C
Implementos de aseo	Bardes, escobas, traperos, cepillos o baragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero, churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal				C
	Espumillas, esponjas, jabón líquido lava loza, desinfectante				C
Canecas de residuos área de preparación	Bardes, escobas, traperos, cepillos o baragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero, churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal				C
	Área de preparación canneca color verde tipo pedal en caso que se realice aprovechamiento de residuos organicos				C
Un (1) carro estraedor	Solamente cuando el comedor no cuente con un espacio para la poceta de lavado de traperos				NA

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Powered by CamScanner